

Vins sans soufre: simple mode ou tendance de fond?

De plus en plus de vignerons se lancent dans la production de vin naturel. Pourtant, l'appellation n'est pas encore très claire et la qualité pas toujours au rendez-vous. PAR CHANTAL DE SENGER



Le vin naturel est issu de vignes qui n'ont pas été traitées, pas même en bio.

Après la tendance des vins bio et biodynamiques, est-ce au tour des vins naturels d'avoir la cote auprès des amateurs de crus intolérants aux pesticides? Ça serait en tout cas le cas chez les personnes sensibles aux sulfites qui les rendraient responsables de leurs maux de tête au lendemain de soirées arrosées.

La plupart des professionnels sont en tout cas d'accord sur un point: certains de ces vins se révéleront excellents alors que d'autres sont encore très décevants. Pour Yann Wermeille, cofondateur de la plateforme *deraisin.ch*, qui vend en ligne des vins naturels en Suisse, ces vins avec très peu de sulfites permettraient surtout de redécouvrir le goût du fruit et de mieux digérer la boisson alcoolisée. «Il s'agit uniquement de jus de raisins fermentés et nous défendons ce goût. Certains vont y adhérer, d'autres pas», commente celui qui ne se veut absolument pas dogmatique. «Le vin naturel est réalisé avec le minimum d'interventions et ne peut être bon que s'il est fait avec un fruit sain, avec des raisins naturellement forts, explique encore Cloé Biessy, de *deraisin.ch*. Le vigneron doit dès lors passer plus de temps à la viticulture qu'à la vinification.»

Mais, qu'est-ce, concrètement, un vin

naturel? A l'heure actuelle, sa définition n'a pas de valeur juridique reconnue par l'UE, contrairement aux vins issus de l'agriculture biologique et biodynamique (Demeter) qui ont un cahier des charges très strict et précis. «En règle générale, les vins naturels sont issus d'une culture bio ou biodynamique à la vigne, de vendanges



«Pierre Précieuse», par Alexandre Bain, Loire.



«Promise 9», par le Domaine Fontedicto, Languedoc.

extérieures et, surtout, aucun produit de nettoyage, même pas bio.

Cependant, pour le viticulteur genevois Willy Cretegny, l'appellation peut être trompeuse car les premiers vins qui l'ont reçue n'avaient pas de sulfites mais n'étaient pas forcément bio. Pour Natalia Romanchenko, responsable export des vins du Château La Roque (Languedoc), «la production de vin naturel est le résultat d'un choix philosophique où le travail dans le vignoble, la cave et le chai est réalisés dans le respect du vivant, sans dés herbicides, pesticides, engrais ou autres produits de synthèse».

Le vigneron valaisan Didier Joris est l'un des premiers à avoir produit des vins naturels sans intrants vitivinicoles. Même démarche provenant de Catherine Cruchon, du domaine Henri Cruchon (VD): «Nos vins naturels sont de purs jus de raisins biodynamiques, fermentés avec leurs levures indigènes et mis en bouteilles, avec zéro intrant, zéro soufre ajouté et aucune filtration.» Idem pour Jean-Christophe Piccard, artisan vigneron-encaveur en Lavaux qui a présenté à BiowinExpo en novembre dernier un chasselas 2017 non filtré et sans sulfites.

Un travail risqué

Rappelons que les sulfites sont utilisés comme antibactériens et antioxydants afin d'éviter que le vin ne devienne du vinaigre. Dès lors, la prise de risque est énorme, les rendements faibles et le travail minutieux. Certains viticulteurs interrogés font remarquer que l'idéologie dogmatique irait parfois à l'encontre du bon sens. En effet, selon Caroline Frey, propriétaire de vignobles à Bordeaux, en Bourgogne, dans la vallée du Rhône et en Valais, la production de vin bio et biodynamique améliore déjà considérablement la qualité des vins et l'identité de chaque terroir, ce qui ne serait pas forcément le cas pour les vins naturels. Selon la vigneronne, les vins sans soufre se comportent bien sortis de cave, mais n'apportent pas non plus un supplément de qualité par rapport aux vins biodynamiques. Les vins sans sulfites souffrent aussi de certains éléments comme le transport. Certains deviennent alors très irréguliers avec des défauts qui masquent dès lors complètement le terroir. «Par contre, le fait de faire des essais sans sulfites nous a permis de réduire significativement la dose dans nos vins bio.» Et de conclure: «Le vin bio avec un peu de sulfites pour garantir sa conservation et son goût reste une boisson saine par rapport à tout ce que les gens peuvent ingurgiter comme additifs, ne serait-ce que dans un simple jus d'orange en bouteille.» ■