



ATTENTION, VINS VIVANTS

SANS SULFITES AJOUTÉS, SANS AUCUN INTRANT CHIMIQUE, SANS FILTRATION... VOICI L'ÈRE DES CRUS NATURELS AU POSSIBLE

TEXTE JULIEN PIDOUX

Sur la carte des vins de certains bistrotts, vous avez peut-être déjà remarqué ce terme: vin nature. Vous avez peut-être passé votre chemin avec la peur (infondée, cela va sans dire) de vous retrouver à déguster un cidre ou du vinaigre. Il va pourtant falloir vous faire une raison: la mode de ces vins sans aucun intrant chimique, sans sulfites ajoutés ni aucune filtration ne fait que commencer. Elle est l'œuvre, souvent, de jeunes œnologues audacieux, mais aussi de vigneronns plus chevronnés et curieux, de bistrotts branchés qui osent proposer à leurs clients ces crus surprenants... et de consommateurs à la recherche de solutions alternatives censées être plus saines, pour une digestion plus facile et des lendemains d'hier plus chantants.

Une question de confiance

On parle en vérité indifféremment de vin nature ou naturel, de vin vivant, voire de vin propre, certains utilisent le terme super bio et d'autres n'en font tout bonnement pas mention sur leur bouteille. «Il n'y a pas de réglementation pour cette façon de concevoir le vin, contrairement au label bio ou

biodynamique, explique Philippe Heim, le patron du Café des Philosophes, à Lausanne, l'un des hauts lieux du vin vivant. Théoriquement, la vigne peut être traitée n'importe comment, il s'agit d'une question de confiance envers le vigneron. Toutefois, en gros, le raisin est récolté manuellement, la vinification est faite sans aucun ajout chimique, avec des levures naturelles, et il n'y a pas de filtration, ce qui rend souvent le produit un peu trouble.»

Effet de surprise garanti

Un vin élaboré sans sulfites ajoutés, c'est fragile, *sincère*. Le vigneron doit donc être très attentif. «Il faut un vrai talent de la terre, prendre en compte les vents, les cycles lunaires, très bien connaître son environnement, ça me touche beaucoup», ajoute Philippe Heim, les yeux brillants quand il commence à évoquer les pépites cachées dans sa cave.

Côté consommateur, il faut avant tout de la curiosité. Surtout, ne pas tenter de comparer avec des crus fabriqués de manière classique. «Certains sont réfractaires, souvent déstabilisés par ces goûts, mais il faut se donner le temps de tester, se laisser sur-

prendre, peut-être laisser passer l'effet de surprise», évoque Marc Vicari, directeur du domaine de la Ville de Morges, qui propose cinq crus en vin nature. Le premier nez, par exemple, peut se révéler déroutant, avec des odeurs fortes, qu'il faut laisser s'évanouir. *Vivants*, ces jus de raisin fermenté (certains vigneronns préfèrent carrément appeler leur produit ainsi) ne sont pas forcément très stables non plus, et ne sont donc pas des vins de garde. «Ce n'est pas un dogme, mais une simple proposition. Personnellement, je les ai découverts il y a une vingtaine d'années, et j'ai aimé cette idée de respect du fruit, qui va à l'encontre de certains vins *industriels*, dénaturés. Il y a là une relation sincère avec le terroir», s'enthousiasme Marc Vicari.

Très discret à ses débuts, le mouvement des vins nature commence à marcher fort, particulièrement à Genève, Lausanne et Zurich. «Chez nous, ce sont les vins qui voyagent le mieux, notre gamay nature trouvant preneur jusqu'au Danemark, alors que le conventionnel a plus de peine», ajoute celui qui dirige le domaine depuis 2013. De l'avis de tous, le vignoble suisse aurait là une belle carte à jouer. ●

«Le vin nature, c'est comme le jazz...»

Catherine Cruchon, nouvelle génération à travailler la vigne au sein du domaine Henri Cruchon, a pris quelques minutes pour évoquer sa passion des vins nature, alors que les vendanges viennent de commencer.

Petite dernière de la lignée, est-ce que vous avez dû vous battre pour proposer du vin vivant dans l'assortiment familial?

Pas du tout, au contraire! J'ai la chance d'être dans une famille ouverte et plutôt avant-gardiste. Mon père a toujours dit: «Quand je serai à la retraite, je m'amuserai à faire du vin nature...» Finalement, on s'est lancés un peu plus tôt, parce qu'on a commencé à en parler. On a débuté avec l'altesse en 2014, puis deux autres cuvées ont suivi: un chasselas et un assemblage pinot noir-gamay-gamaret, le Nihilo. C'est une vraie envie commune.

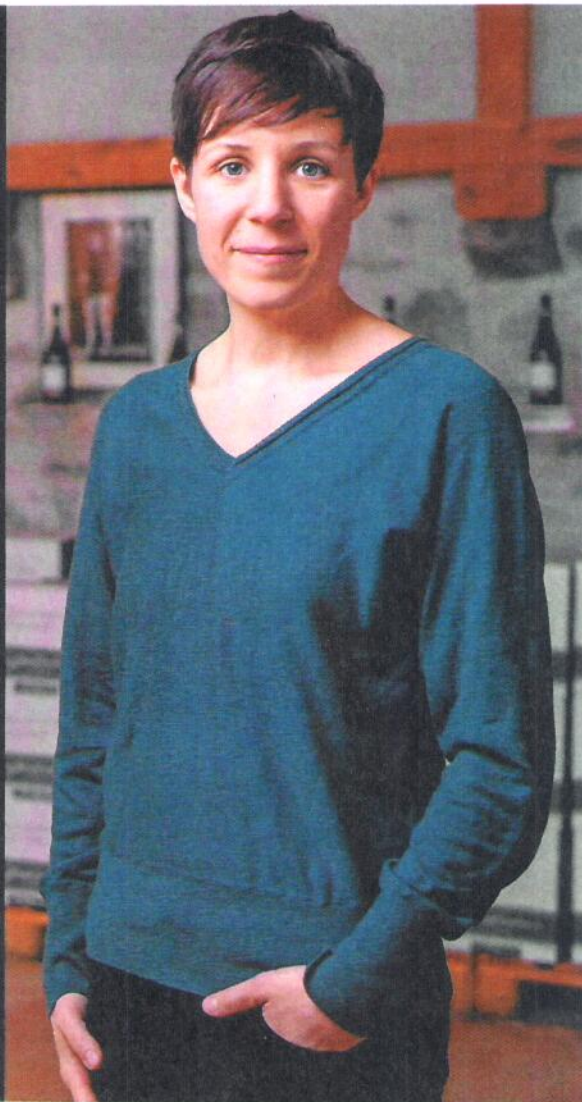
Quel est le plaisir de faire du vin nature pour le ou la vigneronne?

Avant celui de la dégustation, il y a le challenge. Il faut savoir que le vin dit nature n'a pas de réglementation officielle. Chacun y va donc de son inter-

prétation. Chez nous, on le fait avec zéro intrant, un vrai pur jus de raisin travaillé en biodynamie, fermenté et mis en bouteilles sans filtration ni soufre. Il y a très peu de marge de manœuvre, il faut tout anticiper pour que ça se passe bien. Après, il y a le plaisir gustatif! J'aime bien comparer ça avec la musique. Le vin nature, c'est comme du jazz par rapport à la musique classique. On peut aimer les deux, aimer l'un ou l'autre, les deux peuvent être bien ou mal faits, ce sont deux approches différentes.

Des envies de développer cette gamme de vins?

Complètement. On a mis plusieurs tests en place avec d'autres cépages et on s'essaie au vin orange [un blanc vinifié comme un rouge], avec l'aide d'Anne-Claire Schott, vigneronne et amie établie au bord du lac de Biemme. Toutefois, notre but n'est pas de faire uniquement du nature. Si le vin le veut, tant mieux, mais on est parfois obligés de mettre un peu de soufre pour qu'il ne tourne pas au vinaigre. Mon but est simplement que le vin soit le meilleur possible, je ne suis pas une intégriste!



LES VINS



1. Un vin orange, pour des palais déjà habitués aux vins nature. Energique, avec une belle acidité. **Radikon**, pinot grigio (Venezia Giulia, Italie). 32 fr. 50 sur invinositis.com
2. Vin orange issu du terroir jurassien, tout en finesse, avec une belle acidité. Aurèle Morf a développé toute une gamme de vins nature. **Orange Morf**, Cave St-Germain, Moutier (JU). 29 fr. sur deraisin.ch
3. Issu du cépage divico, un croisement entre le gamaret et le bronner, créé en 1997, ce vin rouge résiste au mildiou et à la pourriture grise. Didier Joris l'appelle super bio, même s'il répond au cahier des charges traditionnel des vins nature. **Divico**, Didier Joris, Chamoson (VS). 28 fr. sur didierjoris.ch
4. Une référence dans le milieu des vins vivants suisses, ce gamay élaboré par Quentin Houillon devrait aussi ravir les palais habitués aux millésimes traditionnels. Vif et minéral. **Parcelle 982**, AOC La Côte, Domaine de la Ville de Morges (VD). 22 fr. sur domainedelaville.ch
5. Une petite arvine encensée, dans sa version 2013, par Jérôme Aké Béda (sommelier suisse de l'année en 2015) et carrément meilleur vin blanc bio suisse de 2014 (dans sa cuvée 2012), selon la revue Vinum. **Petite arvine**, Domaine de Beudon, Fully (VS). 35 fr. sur beudon.ch
6. Le premier des vins naturels du domaine Henri Cruchon, élaboré à base d'altesse, un cépage blanc aussi appelé roussette en Savoie. Une belle couleur jaune foncé voire ambrée, très digeste. Comme le même cépage existe en version classique et en version nature, cela permet de s'amuser au jeu des différences. **Altesse nature**, Domaine Henri Cruchon, Echichens (VD). 22 fr. sur henricruchon.com
7. Un chasselas tout nu, dans la droite ligne du passage, depuis 2009, à la biodynamie des vins de la Ville de Lausanne. De belles notes de pommes et poires mûres, atypique. **Chasselas tout nu**, Château Rochefort, Grand Cru Allaman (VD). 17 fr. sur lausanne.ch