



Les vignerons Thomas Duroux, Claire Naudin, Ludovic David, Patrick Guiraud, lors d'un déjeuner-débat, à Paris, le lundi 13 janvier. EDOUARD CAUPEL POUR « LE MONDE »

**L**a consommation de vin en France diminue, celle des vins bio augmente. Cette hausse est à la fois modeste et spectaculaire : 4,5 % du marché du vin en 2018, ce sera 8 % en 2023, sans doute beaucoup plus les années suivantes, selon une étude récente. Passer en bio est évident pour

certains, moins pour d'autres. La conversion implique de multiples contraintes et questions. Nous avons réuni quatre responsables de propriétés pour qu'ils échangent sur leur vision du bio.

Nos débatteurs sont Ludovic David, de Château



Marquis de Terme, Thomas Duroux, de Château Palmer, Patrick Guiraud, du Domaine de Valescure, Claire Naudin, du Domaine Naudin-Ferrand. Deux sont certifiés bio, deux ne le sont pas. L'un travaille en biodynamie. Un autre est à la tête de Millésime Bio, le plus grand salon spécialisé du monde, qui aura lieu à Montpellier du 27 au 29 janvier. Deux produisent sur la même appellation de margaux, la troisième est en Bourgogne et le dernier en Languedoc. Ils ont un point commun : lucides face à une inquiétude croissante dans la société, d'autant que l'utilisation des pesticides a augmenté en France depuis dix ans, ils disent vouloir respecter la nature et la santé des consommateurs. Chacun dans sa réalité, ils partagent leurs vérités.

### La fiabilité du label

Il faut au vigneron trois années de conversion pour obtenir la précieuse certification bio. S'il utilise un seul traitement de synthèse, pendant son parcours du combattant ou après, dans l'espoir de sauver sa récolte à cause d'un aléa climatique, par exemple, il retourne à la case départ. Le règlement est rude, mais garantit la fiabilité du label. Certains acceptent les contraintes, d'autres disent ne pas avoir les reins assez solides. D'autres encore estiment que la certification bio ne va pas assez loin.

Et qu'en est-il de la qualité gustative du vin bio ? Tout dépend du vigneron ! En tout cas, elle est dans notre dossier. L'offre est telle en France que nous avons limité notre dégustation à des bouteilles produites à plus de 15 000 unités et vendues à moins de 25 euros. Soit des vins « trouvables » et pas chers. Sur les 350 échantillons dégustés, le choix fut rude. Nous avons retenu 75 flacons, qui sont séduisants et attractifs. A vous de juger ! ■

MICHEL GUERRIN  
ET OPHÉLIE NEIMAN