

LES ÉCHOS SPÉCIAL VINS

DOSSIER COORDONNÉ par JEAN-FRANCIS PÉCRESSE

Les nouveaux défis du vin bio

La 30^e édition du salon Millésime Bio, qui s'ouvre ce lundi à Montpellier, se tient dans un contexte inhabituel. Après des années d'une croissance spectaculaire, le marché du vin certifié « agriculture biologique » marque le pas. Pour les 10.000 vignerons français engagés dans ce mode de culture proscrivant tout traitement chimique, l'enjeu du moment est de convaincre les consommateurs des bienfaits et de la qualité du bio.



30.31 JANVIER / 1ER FÉVRIER 2023

MONTPELLIER

PARC EXPO

Millésime BIO

www.millesime-bio.com

MONDIAL DU VIN ET DES AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES BIOLOGIQUES



1 500 exposants
du monde entier



+ de 7 000
visiteurs attendus



Bières & cidres bio
à l'honneur



+15% de nouveaux
exposants

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Un marché en quête d'un nouvel élan

La 30^e édition du salon Millésime Bio, la plus importante manifestation du genre au monde, commence ce lundi, pour trois jours, à Montpellier. Après des années de croissance, les ventes ont un peu ralenti en 2022. Cependant, la filière jouit d'un fort potentiel de développement, en France et aussi à l'export, pour continuer de séduire les acheteurs.

Jean-Michel Brouard

Après l'euphorie, voici venu le temps de la circonspection pour les viticulteurs bio. Avec des signaux d'alerte qui sont autant d'opportunités de repartir à la conquête des consommateurs. Déjà, en 2021, le ralentissement des ventes de vin bio, bien que toujours en croissance de 9 % sur 2020, avait surpris. Dans un contexte général de baisse des ventes de produits bio, les dernières données consolidées par NielsenIQ sur les ventes en grandes et moyennes surfaces en 2022 risquent d'alimenter les interrogations sur l'avenir. Bien qu'elles représentent 20 % seulement des volumes de vin bio vendus en France, celles-ci ont plus reculé l'an dernier (-9 % en volume et -7 % en valeur) que celles des vins conventionnels (-5,8 % en volume et -1,9 % en valeur). Une tendance générale ? Président de l'interprofession des vins bio d'Occitanie, Sudvinbio, Nicolas Richarme n'attend pas forcément un repli mais un tassement sur l'ensemble des marchés France et export.

Il serait prématuré de tirer de ces premiers chiffres des conclusions définitives. Dans une période d'incertitude inflationniste, les arbitrages auxquels se livrent les consommateurs peuvent naturellement se faire au détriment de vins bio plus chers que les conventionnels. Mais une chose est sûre : la filière viticole bio n'était pas habituée à cela. Jusque-là, les volumes produits ne permettaient pas de combler la soif des consommateurs. Comme le rappelle l'enquête CSA pour Millésime Bio, publiée en janvier 2023, les surfaces converties ont connu un bond spectaculaire au cours des vingt dernières années. Alors qu'elles ne représentaient que 1,5 % de l'ensemble du vignoble en 2001, surfaces labellisées et en conversion ont dépassé la barre symbolique des 20 % (20,09 %) fin 2021.

L'avenir est loin d'être sombre pour la viticulture bio française, aujourd'hui leader mondiale en la matière devant l'Espagne et l'Italie. En dépit de conditions climatiques peu favorables ces dernières années, les conversions à la viticulture biologique n'ont jamais été aussi nombreuses et une hausse des surfaces de 77 % est attendue dans les trois prochaines années (passant de 90.298 hectares à 159.968 hectares). Comme le souligne le négociant en vins bio Jacques Frelin, actif sur ce marché depuis quarante ans, « le développement important de surfaces suscite des craintes aujourd'hui comme au début des années 2000 puis en 2010. La courbe de l'offre s'avère actuellement déconnectée de celle de la demande, mais le développement de la filière ne s'accompagne jamais de courbes parfaitement linéaires entre production et consommation. La conjoncture plus défavorable ne remet pas profondément en question des fondamentaux solides ».

Des moyens insuffisants

Si la filière n'est pas malade, elle tousse toutefois un peu. La multiplication des labels dits environnementaux n'a pas favorisé la clarté dans l'esprit des consommateurs. S'ils sont 9 sur 10 à reconnaître et comprendre ce que représente le label bio d'après l'enquête 2022 de CSA pour Millésime Bio, ils ne perçoivent pas nécessairement que ce dernier est le mieux à même de répondre aux problématiques de protection de l'environnement, de lutte contre le changement climatique tout en assurant une meilleure santé pour les producteurs comme pour les consommateurs. Le rapport de la Cour des comptes de juin 2022, intitulé « Soutien à l'agriculture écologique », témoigne sans détour de la concurrence déloyale pour le label bio qu'ont pu représenter ces dernières années certaines certifications comme la certification « Haute

« La conjoncture plus défavorable ne remet pas profondément en question des fondamentaux solides. »

JACQUES FRELIN
Négociant en vins bio



En 2021, plus de 30 % des consommateurs de vin boivent régulièrement du bio, selon une étude de Millésime Bio. Photo Robert Kluba/REA

valeur environnementale ». Un tiers des exploitations viticoles sont ainsi devenues HVE grâce au soutien massif des pouvoirs publics. La Cour des comptes rappelle cependant que « cette démarche est moins exigeante que l'agriculture biologique », même si, depuis, le cahier des charges HVE a été durci.

Ce n'est pas un hasard si aujourd'hui 30 % des aides à la conversion en agriculture biologique proviennent des agences publiques de l'eau pour qui la prévention est moins coûteuse que la décontamination de l'eau potable. Pourtant, le rapport révèle que les moyens alloués au bio sont insuffisants, qu'il s'agisse de la recherche (qui permettrait de mieux s'atteler, par exemple, à la problématique centrale de l'utilisation de cuivre qui pose encore problème en viticulture biologique) ou de la communication. Nicolas Richarme réaffirme avec force la nécessité de « retourner convaincre le consommateur de l'intérêt des produits bio en communiquant notamment sur les avantages par rapport aux autres labels. Il faut plus de clarté, réexpliquer que le label bio est mieux disant que d'autres labels qui se veulent écoresponsables. Rappeler également ce qu'est un produit bio, son impact sur l'écologie et la santé ». Les viticulteurs passés en bio s'engagent sur le temps long, conscients des bienfaits de la démarche, comme en témoigne le faible taux de déconversion (entre 2 % et 4 % par an depuis 2018) dû en bonne partie à des départs en retraite.

Des consommateurs de plus en plus nombreux

Fort de nombreux atouts, le marché des vins bio devrait faire preuve de résilience. Historiquement, la chaîne de distribution s'est essentiellement structurée autour de la vente directe et de réseaux de distribution spécialisés (magasins bio, cavistes). « Pas moins de 80 % des vins bio sont ainsi vendus par des acteurs plus sensibles aux arguments du bio et moins opportunistes que la distribution traditionnelle », explique Jeanne Fabre, présidente de Millésime Bio. En outre, les volumes sensiblement en hausse qui seront rapidement disponibles sont perçus comme une opportunité par la filière. « Nous allons pouvoir trier, proposer des vins de meilleure qualité et répondre aux appels d'offre à l'export auxquels nous ne pouvions jusqu'ici pas prendre part », résume Jacques Frelin. Une vision partagée par Jeanne Fabre pour qui « faire du vin bio a longtemps été suffisant pour vendre. Ce n'est plus le cas aujourd'hui. Faire du vin bio doit désormais être un signe de qualité. Cela va nous faire du bien ».

Le potentiel de développement est encore très important, notamment sur le marché intérieur où les consommateurs de vin sont de plus en plus nombreux à boire du vin bio (36 % en buvaient régulièrement en 2021 contre 17 % en 2015 d'après une étude de Millésime Bio d'octobre 2021). Pour continuer de les convaincre, la viticulture bio devra elle aussi

accompagner les attentes des consommateurs, qu'il s'agisse de l'appétence croissante pour les vins blancs et rosés mais aussi, comme l'explique Jacques Frelin, « pour des vins plus décomplexés et faciles d'accès ». Côté export, des parts de marché importantes restent à conquérir « sur le marché américain ou dans les pays asiatiques, comme la Chine,

dans les prochaines années. Là aussi, les consommateurs sont de plus en plus sensibles aux problématiques environnementales », tient à rappeler Thierry Duchenne qui fut directeur général de Sudvinbio pendant les deux dernières décennies. La viticulture bio n'a pas fini d'accompagner la transition écologique. ■

« Le bio va dans le sens de l'histoire »

Vigneronne dans les Corbières, sur un domaine engagé en bio depuis vingt ans – le Château du Luc –, Jeanne Fabre préside le salon Millésime Bio.

Qu'est-ce qui fait la particularité de cette édition de Millésime Bio ?

Nous fêtons cette année le 30^e anniversaire d'un salon qui est devenu la première place de marché au monde des vins bio, avec 1.500 exposants venus de 18 pays, et des visiteurs du monde entier. Nous proposons un programme encore plus étoffé de conférences et de master class.

Dans le vin aussi, les ventes de bio semblent marquer le pas. Comment l'expliquez-vous ?

La consommation de vin baisse en France de manière globale, mais le vin bio résiste, ce qui fait que la part du bio augmente. Il est logique d'arriver à un palier après la forte croissance de production des dernières années. Ce n'est pas une inversion de la tendance ; le bio est dans le sens de l'histoire, quand on observe les préoccupations grandissantes des consommateurs pour leur santé et la planète !

La multiplication de labels, comme Haute valeur environnementale (HVE), ne crée-t-elle pas de la confusion dans l'esprit du consommateur ?

L'étude réalisée par Sudvinbio avec CSA montre que le label bio se démarque nettement en termes de notoriété. Sa force réside dans une définition précise commune à toute l'Union Européenne – l'interdiction d'utiliser des produits chimiques de synthèse – et dans des contrôles indépendants annuels. Il est essentiel d'être très clair dans la communication pour que le consommateur final comprenne bien la différence avec d'autres démarches vertueuses pour l'environnement



Selon Jeanne Fabre, « le label bio se démarque nettement en termes de notoriété ». Photo DR

mais qui tolèrent pesticides et autres produits phytosanitaires.

HVE n'est-il pas tout de même une « porte d'entrée » vers le bio ?

Je me refuse à opposer les diverses démarches ; il est bon d'encourager tout ce qui préserve notre environnement. En revanche, il faut bien distinguer ce qui est un premier pas vers des pratiques plus respectueuses, et ce qui garantit la non-utilisation de la chimie de synthèse ; on n'est pas sur les mêmes niveaux d'engagements !

Les viticulteurs sont parfois attaqués sur l'utilisation du cuivre à la vigne, l'agroforesterie est présentée comme une alternative : parleriez-vous de « bio bashing » ?

Dans le monde du vivant, il n'existe pas de

« Je suis très confiante, l'offre est de qualité, et le consommateur choisit de plus en plus un vin parce qu'il est en phase avec ses valeurs. »

baguette magique. L'utilisation d'une molécule naturelle comme le cuivre a un intérêt réel pour lutter contre certaines maladies cryptogamiques, sachant qu'elle est lessivée par la pluie et se dissout en général dans les sols. Il faut se garder de tout raccourci. L'agroforesterie, qui associe des arbres à la viticulture, s'inscrit dans une vision plus holistique mais n'est pas un moyen de lutter contre les maladies de la vigne. Elle permet de travailler sur la richesse et le renouvellement des sols. Un vigneron bio a besoin de tous ces outils, qui sont complémentaires.

Comment redonner de l'élan aux ventes de vin bio ?

La communication me paraît être la priorité, pour faire de la pédagogie sur le label, bien expliquer au consommateur la différence entre un vin bio et un vin conventionnel. Je suis très confiante, l'offre est de qualité, et le consommateur choisit d'abord un vin parce qu'il lui plaît, et de plus en plus, parce qu'il est en phase avec ses valeurs, notamment chez les jeunes générations. Il est vital pour la filière du vin bio de bien communiquer sur le gage de qualité que représente ce label.

Propos recueillis par
Jean-François Péresse

Le sulfate de cuivre blanchi

La question fait polémique. Mais, selon des études récentes, l'utilisation de ce pesticide naturel, moins intensive que par le passé, ne nuit pas aux organismes vivants du sol.

Karine Valentin

En agriculture biologique, la seule façon de lutter contre le mildiou, champignon dévastateur, est le sulfate de cuivre utilisé depuis cent cinquante ans. Il n'existe à ce jour aucune alternative naturelle de lutte aussi efficace. Pour être bénéfique, le cuivre doit être appliqué de façon préventive sur les parties aériennes de la plante, dans laquelle il ne pénètre pas. Ainsi, lorsqu'il pleut, le cuivre lessivé s'accumule dans les sols. Or, ce puissant fongicide est potentiellement nuisible aux organismes vivants. Son utilisation dans un contexte de transition agroécologique est soumise à débat, car, d'origine naturelle, il est l'un des rares pesticides autorisés en agriculture biologique et l'inquiétude d'une interdiction, lors de la prochaine révision de la réglementation en 2025, se fait sentir chez les producteurs.

Une étude du laboratoire œnologique européen Dubernet

Une récente étude* réalisée grâce au soutien financier d'un consortium de vignerons français en collaboration avec l'INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) de Dijon a analysé la littérature académique internationale pour objectiver l'impact du cuivre sur la qualité biologique des sols. A la suite de cette étude IACUSA (Impacts et accumulation du cuivre dans les sols agriviticoles), il s'avère que la toxicité du cuivre est observée sur la biodiversité du sol, mais à des doses au moins cinquante fois supérieure à celle de 4 kilos par hectare et par an étalés sur une période de sept ans, actuellement autorisée en agriculture biologique par la Commission européenne.

Par conséquent, utiliser cette dose de façon

chronique en petite quantité à chaque passage réduit les effets sur les organismes vivants et ne nuit pas à la biomasse lombricienne ni à la respiration microbienne. De telles doses n'empêchent pas la rhizosphère de fonctionner pour alléger les sols et nourrir la plante.

Cuivre ou glyphosate, c'est comme choisir entre la peste ou le choléra

Avant les années 1970 et l'arrivée des produits de synthèse, le cuivre, seul moyen de lutte, était utilisé en masse, il n'était pas rare de répandre jusqu'à 50 kilos par hectare et par an au moyen de pulvérisateurs peu précis. François Despagne du Château Grand Corbin-Despagne à Saint-Emilion fait son mea culpa : « Il y a vingt-cinq ans, quand j'ai démarré, je mettais 15 kilos de cuivre par hectare et par an. Je suis parvenu à réduire les doses par une agriculture plus précise. En rendant mon sol plus vivant, par des couverts végétaux notamment, j'arrive à dégrader encore plus les molécules de cuivres libérables. Si le cuivre était un vrai problème, tous les sols seraient stériles depuis qu'on en met. »

A partir du moment où on a su mesurer l'activité microbologique des sols, on a pu évaluer l'impact du cuivre. C'est le constat d'une récente étude du laboratoire œnologique européen Dubernet : « On a fait l'exercice de comparer les teneurs en cuivre en culture biologique avec celles en culture conventionnelle. Il n'y a pas en moyenne de différence statistique. A partir de données extrêmement robustes, on peut aujourd'hui affirmer que le cuivre ne menace pas les sols vivants », constate Matthieu Dubernet. L'analyse apporte la preuve que les viticultures biologiques et biodynamiques, principales utilisatrices du fongicide cuprique, présentent une meilleure qualité de sol que la viticulture conventionnelle.



Avant les années 1970, il n'était pas rare de répandre jusqu'à 50 kilos de cuivre par hectare et par an. Photo Shutterstock

La toxicité du cuivre est observée sur la biodiversité du sol, mais à des doses au moins cinquante fois supérieure à ce qui est autorisé en agriculture biologique par l'Union européenne.

Seuls les détracteurs du bio pensent qu'entre cuivre ou glyphosate, c'est choisir entre la peste ou le choléra. Une seule fraction du cuivre interagit avec la vie des sols : sur les dix atomes de cuivre, cinq vont se fixer sans interaction, les cinq autres sont disponibles dans le sol. La partie du cuivre qui se fixe ne pose pas de problème particulier, l'autre est libérable et suivant l'acidité des sols sera plus ou moins active. Vincent Bache-Gabrielsen, directeur du château Pédéciaux à Pauillac, certifié bio de fraîche date, fait partie du consortium de vignerons ayant participé à l'étude de l'INRAE : « Le cuivre est un oligo-élément, la vigne en consomme naturellement, quand on a des sols avec une population microbologique importante, la matière organique a tendance à encapsuler le cuivre, elle limite

son effet fongicide sur les sols. Le cuivre, et la manière dont il a été utilisé à l'ancienne, était un poison, aujourd'hui il ne l'est pas. » C'est bien la dose qui fait l'impact, les abus historiques ont laissé dans certains sols du bordelais des doses de cuivre élevées, mais les données statistiques relevant de l'utilisation minimale actuelle, apportent la preuve que le cuivre n'a pas d'effet polluant sur les sols vivants. ■

*La biodiversité des sols est-elle impactée par l'apport de cuivre ou son accumulation dans les sols de vignes ? - Synthèse des connaissances scientifiques. Etude et Gestion des sols - par Karimi B., Masson V., Guillard C., Leroy E., Pellegrinelli S., Giboulot E., Maron P.-A. et Ranzard L., 2021.

AB, Demeter, HVE... Comment faire la différence entre les labels

Les certifications ont fleuri sur les étiquettes des bouteilles de vin comme sur celles des produits alimentaires ou cosmétiques. Gages de confiance, elles aident à faire un choix. Mais pour se repérer et éviter les pièges, cela est utile de connaître leur signification.

● LE LABEL AB

Le mode alternatif de production privilégiant le travail du sol et le respect des équilibres naturels existe depuis toujours. Déjà en 1964, une association de consommateurs et d'agriculteurs fonde le label Nature & Progrès, c'est l'acteur historique du développement de l'agriculture biologique en France et en Belgique. Dans les années 1970, l'arrivée de la chimie dans l'agriculture n'a pas séduit tous les producteurs. Un collectif de vignerons qui n'a cessé de grandir jusqu'à faire du vignoble français le plus grand vignoble bio au monde a proscrit son utilisation. Il faudra attendre mars 1985 pour que le gouvernement français mette en place un cahier des charges accompagné du logo AB proscrivant l'usage de produits de synthèse chimiques (engrais, pesticides, désherbant) et d'OGM dans l'agriculture. A partir de 1991, cette réglementation étatique devient européenne et le logo « Eurofeuille » est créé. L'utilisation de ce dernier est obligatoire pour qui se réclame de la certification, celle du logo AB n'est que facultative.

Mais, le plus souvent, les deux cohabitent sur l'étiquette. Comme dans tous les débuts, la réglementation fut balbutiante, on parlait alors de « vins issus de l'agriculture biologique ». Mais en 2012, la dénomination disparaît au profit de celle de vin biologique répondant à un cahier des charges officiel et européen défini par une période de conversion de trois ans et des contrôles annuels et inopinés. Depuis 2018, le rythme de ces visites a été porté à deux ans en cas d'absence de problème durant trois années consécutives. En France, ce contrôle est délégué à des organismes de certification reconnus par l'INAO et le ministère : Ecocert, Certipaq, Qualité France. Parmi les autres labels bio européens peu utilisés mais qu'il vaut mieux connaître : Nature & Progrès, Bioland, Naturland, Ecovin, Soil Association Organic Standard.

● DEMETER ET BIODYVIN

Pour aller au-delà du bio, certains vignerons, certifiés AB, entreprennent une démarche encore plus en harmonie avec les équilibres naturels. Le geste vigneron vise à replacer la vigne dans un tout englobant la terre, l'eau et la lumière, en l'aidant à se défendre et à survivre quasiment seule, par l'utilisation essentiellement de plantes, à dose homéopathique en décoction, tisane ou dynamisation. Le vigneron travaillera également en fonction des rythmes de la Terre et de la lune. Un calendrier lunaire établi tous les ans faisant notamment état de jours « fruit », « fleur », « feuille » ou « racine » est utilisé pour les travaux de la vigne et de la cave. Il existe deux organismes certificateurs des vins en biodynamie : Demeter ou Biodyvin. Demeter, le plus ancien directement initié

en 1932 par la philosophie de Rudolph Steiner, médecin autrichien inventeur de la biodynamie, est une marque internationale qui labellise l'ensemble des produits de l'agriculture biodynamique. En plus d'être certifié en agriculture biologique, les vins « Demeter » répondent à des exigences supplémentaires : les intrants autorisés sont limités et un contrôle annuel est effectué. Le logo Demeter est le plus répandu, mais il existe en matière de vin, une autre labellisation, celle du Syndicat des vins en biodynamie qui regroupent 205 membres ayant adopté le label Biodyvin, en France, Espagne, Grèce, Italie, Portugal et Suisse. La certification est délivrée au bout de quatre années de conversion et de pratiques restrictives qui se résume à trois principes : aucun ajout, aucun retrait, aucune modification.

● LA « HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE »

Les cahiers des charges du bio sont si contraignants que certains vignerons ne veulent ou ne peuvent y souscrire. Ceux-là s'engagent alors dans une démarche bienveillante vis-à-vis de la nature tout en continuant d'utiliser des produits de synthèse. Diverses certifications sont nées de cette démarche, chacune engageant le vigneron à des niveaux différents. Le plus courant et le plus haut niveau de certification dans le cadre d'une agriculture conventionnelle est le label Haute valeur environnementale (HVE) pour les exploitations utilisant des modes de production respectueux de l'environnement. Ce label, lancé lors du Grenelle de l'environnement de 2007, s'appuie sur un bilan de la performance environnementale de l'entreprise, par la préservation de la biodiversité, la réduction de produits phytosanitaires, la gestion des engrais et enfin celle de l'eau. Ces préceptes relèvent de l'agroécologie dont le but est la préservation des ressources naturelles. Le vin est une filière à l'avant-garde de l'environnement et représente la part la plus importante d'exploitation « HVE ».

Une commission nationale de certification environnementale a été créée, en octobre 2011, pour définir le cadre qui évolue cette année, à la suite d'une modification de la réglementation jugée insuffisante. Entrées en vigueur en janvier 2023, ces modifications portent sur une diminution de l'utilisation de produits phytosanitaires, une diminution de la fertilisation en faveur de l'utilisation maximale d'engrais organique, et un accroissement de la surface d'infrastructure d'intérêt écologiques (haies, talus, arbres). Ces modifications sont corrélées avec la réforme de la PAC qui offre à la France la possibilité de soutenir les agriculteurs dans leur démarche HVE. D'autres labels, de plus en plus nombreux, n'intègrent pas le cahier des charges

bio, autorisant les produits chimiques de synthèse, mais ouvrent de nouvelles voies. Ce sont les labels engagés dans la responsabilité sociale des entreprises ou des labels équitables. La filière vin en utilise deux en priorité : RSE (Responsabilité sociale des entreprises) et Vignerons engagés. Le label RSE s'adresse à tous types d'entreprise répondant aux normes internationales ISO 26000 qui souhaitent s'engager dans le développement durable à travers trois piliers : le social, l'environnement et l'économie. Essentiellement pour les caves coopératives, la démarche est utile pour créer du lien entre les coopérateurs et les salariés de la cave. En revêtant le sigle spécifique Vignerons engagés, l'autre label à responsabilité sociale, le producteur agit pour l'environnement, garantit une qualité et un juste prix au consommateur, soutient son territoire et le patrimoine local.

● LES « VINS NATURELS »

Si le soufre est utile pour éliminer les mauvaises bactéries du vin et le stabiliser, il est parfois utilisé à trop fortes doses, nuit à la qualité du vin et à la santé du buveur ; ce qui conduit certains vignerons à réduire voire proscrire la molécule de leurs vinifications, suivant en cela le principe du pionnier en la matière, Jules Chauvet. La méthode fait florès et de plus en plus de vins se revendiquent « sans soufre ajouté ». « Ajouté » est important car la fermentation produit naturellement un peu de sulfites. Un vin nature peut être bio, mais rien ne l'oblige à l'être, puisque la mention n'a rien d'officielle. Il faut faire confiance au vigneron et... espérer que son vin, non protégé, n'aura pas de goût déviant. La seule dénomination existante est celle de « vin méthode nature », développée par le Syndicat de défense des vins naturels. Elle impose une viticulture bio certifiée AB ou en 2e année de conversion, une vendange manuelle, et très peu de soufre ajouté. — K. V.



La dénomination « vin biologique » répond à un cahier des charges européen.

Shutterstock

Le salon Millésime Bio, 30 ans déjà

En trois décennies, l'événement, qui accompagne le développement du marché du vin bio, a pris de l'ampleur. Quelque 10.000 visiteurs de 50 nationalités différentes sont attendus pour cette 30^e édition.

Jean-Michel Brouard

Qui aurait pu croire lors du lancement de la première édition de Millésime Bio, en 1993, que ce salon deviendrait le principal événement mondial du genre ? Personne, à commencer par les quinze producteurs et metteurs en marché qui l'avaient créé pour pouvoir gagner en visibilité et trouver des débouchés commerciaux à une époque où le vin bio n'en était qu'à ses balbutiements. Olivier Azan, l'un des fondateurs, évoque d'ailleurs avec malice cette époque « où les vignerons bio étaient considérés comme des fous ». Le développement du salon l'a conduit à déménager plusieurs fois. De Narbonne à Perpignan, puis Montpellier et même Marseille, en 2018, avant de se fixer définitivement dans la préfecture de l'Hérault en 2019 sous l'impulsion politique de Georges Frêche et en raison du déménagement de Vinisud à Paris.

Pour cette édition du trentenaire (seule l'édition 2021 n'ayant pas eu lieu pour cause de Covid), « les 1.500 stands qui étaient ouverts à la réserva-

tion ont trouvé preneur en quinze minutes seulement », s'enthousiasme Jeanne Fabre, présidente de Millésime Bio. Il existe même une liste d'attente.

Des débuts dans une petite salle

Le changement d'échelle est donc impressionnant et les trois halls du Parc des expositions de Montpellier sont bien loin de la petite salle des débuts au Mas de Saporta. Et pourtant, l'esprit initial demeure et caractérise ce salon organisé par et pour des producteurs et metteurs en marché. Des tables et une signalétique identiques pour tous et une répartition aléatoire, quelle que soit la taille de l'exposant. Une organisation appréciée des participants comme Eric et Isabelle Perret du Château Bousquette : « Cela favorise la découverte auprès des acheteurs même si ça leur rend parfois la tâche plus difficile ! » Et François Delhon du Domaine Bassac de renchérir : « Si nous étions classés par appellation, est-ce que les acheteurs viendraient par exemple me voir, moi qui n'ai que des vins en IGP côtes-de-thongue ? » Un salon pour faire des affaires, donc, pas seulement de l'image.

« En tant qu'organisateur historique, Sudvinbio (l'interprofession des vins bio d'Occitanie) n'est pas là pour faire du bénéfice. Nous nous attachons à conserver toujours le même ratio entre nombre de visiteurs et d'exposants pour ne pas grandir anarchiquement ce qui desservirait commercialement les exposants », rappelle Nicolas Richarme, son président.

Quelque 10.000 visiteurs de 50 nationalités différentes sont espérés cette année, ce qui permettrait de retrouver le pic de fréquentation d'avant le Covid. Les exposants, dont le nombre est en hausse de 15 %, demeurent pour leur part très majoritairement français (80 %). Et si l'Occitanie constitue toujours le principal contingent, des régions, comme Bordeaux ou la Corse, sont désormais mieux représentées. « Ce mouvement de diversification s'est réellement accéléré dans les années 2010 », précise Jeanne Fabre. Avant d'ajouter « qu'il ne s'agit donc pas d'un entre-soi : 18 pays seront là, l'Espagne et l'Italie, bien sûr, mais aussi la Nouvelle-Zélande, le Chili ou bien encore la Bulgarie. Depuis 2019, nous nous sommes également ouverts aux autres boissons alcoolisées bio

telles que le cidre, la bière et les spiritueux ». Tous pourront participer au Challenge Millésime Bio, concours sélectif et encadré par des contrôles stricts. Chaque année, le salon innove et s'ouvre par exemple au vrac pour cette édition.

Un espace pour les jeunes vignerons

Un espace dédié aux jeunes vignerons permettra également de découvrir 22 domaines, dont deux autrichiens. Et en amont du salon physique, sa version digitale initiée en 2020 se perpétue. « Nous touchons d'autres exposants issus d'une plus grande diversité de pays (52 nations) et permettons aux vignerons nouvellement labellisés d'être aussi présents, car, pour eux, les coûts sont moindres », précise Jeanne Fabre. En trente ans, Millésime Bio s'est professionnalisé, s'ouvre désormais à des enjeux connexes comme le vin vegan ou sans sulfite auxquels seront consacrées des masterclass. Demain, le grand public sera-t-il convié lors d'une journée dédiée ? Certains, comme François Delhon, l'appellent de leurs vœux. ■

« En tant qu'organisateur historique, Sudvinbio (l'interprofession des vins bio d'Occitanie) n'est pas là pour faire du bénéfice. Nous nous attachons à conserver toujours le même ratio entre nombre de visiteurs et d'exposants pour ne pas grandir anarchiquement. »

NICOLAS RICHARME
Président de Sudvinbio

JACKY, PAUL-ANTOINE, ANAÏS, TROIS FIGURES INSPIRANTES

• LOIRE

Jacky Blot, le pionnier de Montlouis

A 75 ans, Jacky Blot figure parmi ces visionnaires qui ont su, à eux seuls, relancer une appellation. Dans son Domaine de la taille aux loups, il produit parmi les meilleurs vins secs de Loire. Courtier en vin durant une décennie, il s'entiche en 1990 de ce vignoble de la rive gauche, dont il commence à assurer les vinifications avant de l'acquérir deux ans plus tard. A l'époque, Montlouis vit dans l'ombre de Vouvray, son rival de la rive droite, et les vins, même léclinés en sec, contiennent tous une bonne dose de sucre résiduel entre 8 et 12 gr/l. Jacky Blot, lui, est convaincu du potentiel des terroirs de la Loire et des qualités du chenin. Un cépage exigeant qu'il faut savoir maîtriser pour en exprimer toute intensité minérale. A contre-courant des pratiques d'alors, il labourea les vignes, pratique les vendanges manuelles et opte pour le bio, sans récemment en afficher le label. « Je ne suis pas dans une chapelle. Le bio n'est pas un argument de qualité, explique-t-il. C'est juste un engagement quant au respect de la nature. Il est l'élément d'un tout. L'agroforesterie, la biodiversité, la conduite de la vigne, tout ça entre en ligne de compte. »

Une logique parcellaire

« Ses débuts n'ont pas été faciles. J'avais en tête le modèle bourguignon. Montlouis, c'est environ 100 hectares, la surface de l'appellation Meursault. D'où la volonté d'une logique parcellaire pour faire des vins nififiés de la même façon mais exprimant chacun la singularité de leur terroir. Mon coût de production était double de celui pratiqué à Montlouis pour des rendements deux à trois fois inférieurs ! A l'époque, je venais mes cuvées 9 euros, prix justifiés par des méthodes culturales plus coûteuses quand un montlouis standard valait 1,50 euro. » Jusque dans les années 1995, le néovigneron tient le coup grâce à son activité de courtier.

Aujourd'hui, les amateurs s'arrachent ses parcelles comme le los de Mosny à l'éclat tranchant ou Clos Michet à l'intensité sensuelle. Le Domaine de la taille aux loups compte 50 hectares en appel-



lent désormais 16 hectares de bourgogne du Domaine de La Butte. « On manque de vin face à la demande, mais il a fallu trente ans pour en arriver là », tempère le vigneron désormais relayé par Jean-Philippe, son fils, « un grand dégustateur ». Il y a déjà sept ans, Jacky Blot a rejoint le petit club des cinq étoilés Val de

« Le bio n'est que l'élément d'un tout. L'agroforesterie, la conduite de la vigne, la biodiversité, tout ça entre en ligne de compte. »

Loire du guide Bettane & Desseuve. Tous pratiquent le bio ou la biodynamie, et ont entraîné dans leur sillage une nouvelle génération de vignerons partageant le même degré d'exigence quant à la pureté des vins et au respect de la biodiversité. C'est peut-être là la plus belle de leur victoire : avoir su montrer que, s'il est le plus escarpé, le chemin de l'exigence reste le plus sûr moyen d'atteindre le sommet de son art.

Comme François Chidaine, ses derniers vins ont été déclassés en vin de France, car vinifiés en dehors de la zone d'appellation. La gamme des vins est complète : Triple Zéro est une bulle de référence. La gamme des secs, bien élevés et civilisés, est déclinée par terroirs. Ceux-ci sont exposés au sud et donnent naissance à des chénins qui séduisent par leur suavité et leur tendresse à l'image des Clos Michet et Mosny ; le Clos du Hochet (fine couche d'argiles sur calcaire) et Les Hauts de Husseau s'affirment avec une minéralité ferme plus prononcée. La réduction grillée plus ou moins marquée dans les vins les rend très charmeurs. Jacky Blot transmet sereinement ses domaines de la Taille aux Loups et de La Butte (Bourgueil) à son fils Jean-

• CORSE

Paul-Antoine Suzzoni, « l'artiste » de Calvi

« Trà mare è monti », entre la baie de Calvi et les montagnes dominées par le Monte Grosso (1930 mètres), ils sont onze vignerons, tous animés par la même volonté de produire des vins de terroirs dans le plus grand respect des équilibres naturels de ce vignoble. « Il y a eu à la tête des domaines un changement de génération presque simultané, qui s'est opéré dans la douceur », se félicite Paul-Antoine Suzzoni, qui a pris progressivement la relève de son père Etienne au Clos Columbu.

« La régénération des sols »

Arrivé au domaine en 2016, après avoir fait ses études de viticulture et d'œnologie à Changins, en Suisse, il a orienté sa pratique culturale, en bio depuis 2010, vers la biodynamie. « Ça m'a donné un autre regard sur la production, en particulier sur la régénération des sols, explique-t-il. Le domaine bénéficiait déjà d'une faible pression cryptogamique grâce à sa situation et à la démarche initiée par mon père. L'enjeu actuel est surtout celui du réchauffement climatique : il nous faut trouver des leviers efficaces pour diminuer le stress de la plante lié à la sécheresse. Et développer des pratiques vertueuses en circuit court pour nos préparations biodynamiques. Notre élevage de bovins nous fournit en compost et en cornes. Pour la silice, nous achetons encore notre poudre de quartz mais sommes plusieurs à regarder si nous pourrions la produire localement. » Même démarche pour la taille et la sélection des porte-greffes afin de lutter contre le dépérissement des pieds touchés par l'esca. « Pour les travaux de printemps, poursuit Paul-Antoine, nous pratiquons l'ébourgeonnage, plus précis que la taille en vert productrice de bois mort. Et nous avons

« Nous avons mis au point un protocole précis avec les pépiniéristes pour la sélection de porte-greffes plus résistants à l'esca



élaboré un protocole précis avec les pépiniéristes pour la sélection de porte-greffes plus résistants à l'esca et à la sécheresse. Nous avons une conscience du végétal plus aboutie, elle nous permet de développer une production parcellaire passionnante. Car, si le socle granitique, roche mère de la Balagne, est régulier, la texture des sous-sols, plus ou moins limoneux, est variée et donne des expressions très nuancées, en particulier avec le vermentinu. »

Le vermentinu représente aujourd'hui un tiers de l'encépagement et 40 % de la production, et il devrait encore s'étendre. Les rouges, eux, sont majoritairement plantés en niellucciu et sciacarellu ; les rosés, délicieusement épicés, représentant un petit quart de la production. Plus de 80 % des ventes se font sur l'île, dont 22 % en vente directe.

Un conservatoire des cépages insulaires

Le développement de l'œnotourisme, avec de nombreux circuits en âne ou à vélo, contribue largement à diffuser auprès des visiteurs la connaissance de cette appellation du nord-ouest de l'île, qui devrait bientôt être entièrement certifiée en bio. Etienne Suzzoni avait commencé à planter une dizaine de cépages autochtones, six en blanc et quatre en rouge. « Ils sont intéressants à suivre, explique son fils, certains résistent mieux à la sécheresse, avec des indices d'acidité plus bas. » En collaboration avec le Centre de recherche viticole de Corse (CRVI), l'idée d'un conservatoire de ces cépages insulaires a été lancée avec l'appui des vignerons de l'appellation dans le but de renouer avec des pratiques ancestrales de complantation. Celle-ci consiste à mélanger dans une même parcelle de vigne rouge et blanc ou différents cépages. Reste à convaincre l'INAO de les intégrer un jour dans le cahier des charges de l'appellation.

• OCCITANIE

Anaïs Ricôme, l'iconoclaste de Picpoul

« Picpoul n'est pas une AOP prise au sérieux ! » Anaïs Ricôme le sait bien, les consommateurs ignorent tout de cette petite appellation de 1.300 hectares, qui s'étend au bord de l'étang de Thau, au centre du triangle Sète-Pézenas-Agde. Bobby Lapointe, l'(en) chanteur de Pézenas, ne crachait pas sur ce blanc fripon, aromatique en diable, iodé mais sans excès d'acidité. Les amateurs de coquillages non plus, qui adorent le boire avec les huîtres locales de la maison Tarbourie, du nom de l'homme qui a révolutionné la culture du bivalve dans l'étang de son enfance.

« Mon père s'est vite aperçu du gain en qualité de vie et gustative du bio sur nos vins. On s'est séparé de cépages inintéressants. Cela a pris quatre à cinq ans pour reconstituer la gamme et arriver à en vivre. »

Anaïs, elle, pourrait bien révolutionner le regard porté au picpoul-de-pinnet. Son père et son oncle exploitaient 60 hectares de vignes et vendaient leur vin en vrac, ce qui ne permettait pas de valoriser suffisamment le raisin. Jusqu'en 2026, le domaine de La Croix Gratiot cultivait aussi des melons.

Ses classes en Nouvelle-Zélande

Reprenant le vignoble sur proposition de son père après avoir fait ses classes en Nouvelle-Zélande, Anaïs prend la décision de le restructurer entièrement, passant de 60 hectares à 33 hectares. « On a abandonné les fermages et on s'est séparé de cépages inintéressants. Cela a pris quatre à cinq ans pour reconstituer la gamme et arriver à en vivre. » ■



grand-père est décédé d'un Parkinson contracté à force de manipuler les produits phytosanitaires. Mon père, un moment réticent, s'est vite aperçu du gain en qualité de vie et gustative sur nos vins. »

Des semis après les vendanges

Les blancs représentent 70 % de la production, le rouge 30 %. Et un bon tiers du vignoble est consacré au picpoul. « Le bio et la biodynamie demandent beaucoup d'observation, poursuit Anaïs. Il faut des outils adaptés pour gérer l'herbe. On fait des semis après les vendanges pour maintenir l'activité des sols. Nous avons planté des haies multi-essences en bordure de parcelle et sur les berges du ruisseau qui serpente le domaine. Des nichoirs à chauve-souris facilitent l'activité des pipistrelles, prédateurs naturels des eudémis, nuisibles à la vigne. » Le millésime 2021 est certifié bio, le label biodynamie n'ayant pas été demandé, même si l'essentiel des pratiques en relève.

L'innovation ne s'arrête pas à la vigne. Il suffit pour s'en convaincre de déguster la cuvée Bréchalune 2021, un picpoul élevé plus longuement en partie en jarre en grès et en œuf béton, dont l'intensité et la structure épatent. Le picpoul gagne en gras sans se départir de sa sapidité et déroule de délicieux arômes de cédrat, kumquat, pomelo et gingembre. La cuvée Chant des Dolia, en IGP Pays d'Hérault, met à l'honneur la roussanne. Une cuvée gourmande, aux notes de verveine citronnée et de badiane. Quant aux cuvées Rouge Cerise (syrah) et Zazous Rouge (pinot noir), elles rivalisent de franchise fruitée. Rose, 6 ans, accompagne souvent sa maman dans les vignes. « Elle aime goûter les raisins et s'intéresse à la nature. "La vigne va être contente", m'a-t-elle annoncé un matin où il pleuvait enfin après la longue période de sécheresse. » A n'en pas douter, l'innovation ne s'arrête pas à la vigne. ■

Nos 50 cuvées de rouges bio d'Occitanie à prix doux

Par Yohan Castaing

Cabardès

Château Salitis Nature 2020

Certains vins sont faits pour la convivialité. Au premier abord très fruité et floral, un bouquet gourmand et frais ajoute à son côté plaisant et fringant une texture de bouche juteuse et désaltérante. 12 €

Domaine de Brau Cuvée Château, 2020

De la syrah, du grenache, du merlot et du cabernet-sauvignon composent cette cuvée. Très fruitée et florale, la texture de bouche affiche de beaux tanins pleins et structurants et une finale aérienne. 16 €

Corbières

Calmel & Joseph L'Aventure, 2020

Une dominante de grenache noir accompagné de syrah pour cette cuvée produite par l'un des négoce les plus dynamiques de la région. Nez de fruits noirs et rouges, touches florales et mentholées pour une bouche juteuse à souhait. 12,50 €

Château de Caraguilhes Les Gourgoules, 2021

Issue de terres argilo-calcaires du terroir de Boutenac, cette cuvée à base de grenache avec de la syrah et du carignan en macération carbonique offre un bouquet délié et frais, de violette, plutôt agréable ainsi qu'une bouche juteuse. 12,50 €

Costières-de-Nîmes

Château de Nages Héritage, 2020

Sous les galets roulés du Rhône, l'argile rouge apporte la texture charnue et la puissance aromatique de ce vin. Dominante grenache, une touche de mourvèdre et de syrah donne un équilibre quasi-parfait. 14,20 €

Château Mourgues du Grès Cuve 46, 2021

Que l'on aime le cépage cinsault lorsqu'il propose la fraîcheur et la vivacité qu'une viticulture attentive impose ! A la fois frais et gourmand, enveloppé et soyeux, ce vin est une bombe de fruit et de fraîcheur. 14,80 €

Côtes-Catalanes

Domaine Boucabeille Amethyst, 2021

Des notes dynamiques et vivantes de framboise, de cerise et de fleurs pour une cuvée produite sur les terroirs de schistes de Força Real. On connaît ce domaine pour son sérieux qui se retrouve dans une construction de bouche parfaitement équilibrée. 16,50 €

Mas Llossanes Dotrera, 2019

La macération à froid apporte ici une intensité de fruits noirs très frais et quelques notes florales très élégantes. L'élevage en bois impose une certaine patine et le terroir toute la puissance tellurique de cette cuvée minérale, fumée et puissante. 19,90 €

Côtes-du-Roussillon

Domaine de Vénus Tentations, 2019

Oscillant entre poivre et cassis, avec quelques notes de mûre, cette cuvée

propose à la fois la générosité du grenache et sa finesse légendaire. Un vin de pur plaisir, une véritable ode à la gourmandise et au plaisir. 14,20 €

Domaine Paul Meunier Quartier libre, 2019

Sur la commune de Centernach, ce domaine réalise des vins correspondant parfaitement aux terroirs parfois complexes de l'appellation. A la fois solaire, gourmand et tendu, celui-ci s'impose par sa belle trame aromatique et son élan mentholé. 18 €

Mas Crémat L'Envie, 2021

Le long de la vallée de l'Agly, ce domaine produit des vins à la fois généreux et très frais grâce aux terroirs de schistes. Christine et Julien Jeannin proposent ici une cuvée fraîche et élégante, très fruitée et diablement juteuse. 11 €

Olivier Pithon Laïs, 2020

On connaît Olivier Pithon pour son amour du travail viticole de haute couture et sa croyance dans les grands terroirs de Calce. Ce que l'on sait moins c'est qu'il produit également des vins à la fois gourmands, profonds, juteux et séveux. En voici une interprétation réussie. 25 €

Côtes-du-Roussillon-Villages

Clot de l'Oum La Compagnie des papillons, 2019

Niché entre la vallée de l'Agly et la vallée de la Têt, ce domaine produit des vins de caractère, plutôt tendus et droits. Cette cuvée, moitié grenache et moitié carignan, offre puissance tannique et trame aromatique élégante. 15,50 €

Faugères

Château de Ciffre Terroirs d'altitude, 2020

Sur des terroirs de schistes, la famille Lorgeril produit ce vin à la fois frais et gourmand et possédant un potentiel de garde non négligeable. Bouquet fruité, de fruits noirs avec une bouche structurée, veloutée et allongée. Du pur bonheur. 13,50 €

Château de La Liquière Les Malpas, 2020

Sur les hauteurs de La Liquière, deux parcelles de syrah, parmi les plus belles du domaine, produisent cette cuvée élégante et fine. Un bouquet de violette et de fruits frais, une texture à la fois juteuse et fraîche, et un ensemble équilibré. 23,10 €

Domaine Bassac Little Parcel, 2019

Grenache noir, syrah et mourvèdre pour cette cuvée fleurant bon les notes de prune, de mûre et de cassis rehaussées par une touche florale (violette notamment). En bouche, le côté juteux renforce la fraîcheur. N.C.

Domaine de Cébène Belle lurette, 2020

Brigitte Chevalier réalise depuis plusieurs années un travail remarquable pour révéler les fabuleux terroirs de schistes de Faugères. Cette cuvée, à dominante de vieux carignan, est d'un velouté subtil, d'une finesse incroyable. 26 €

Domaine de Monthélys Bleus de Schiste, 2021

Parfaitement représentative des vins de Faugères avec une fraîcheur et un fruité remarquables, cette cuvée propose en plus une belle profondeur de tanin ainsi qu'une densité soyeuse parfaitement maîtrisée. Une très belle bouteille à prix tendre. 10,25 €

Domaine Ollier-Taillefer Grande Réserve, 2019

Françoise et Luc Ollier, cinquième génération, réalise dans le village de Fos un beau travail. Cette cuvée, produite sur des terroirs de schistes, possède un très beau bouquet doublé d'une bouche à la fois juteuse et bien construite. 13,50 €

Fitou

Domaine Grand Guilhem Angels, 2018

La cuvée Angels, réalisée en vinification intégrale, est une ode au carignan, ce cépage autrefois mal-aimé. Pourtant, une fois sa puissance domptée, il est possible d'obtenir un vin harmonieux, fruité, légèrement épicé avec une finale longue. 25 €

Gaillac

Domaine Gayraud Braucol, 2021

A la limite nord du vignoble de Gaillac, Laure et Pierre Fabre proposent une cuvée élaborée uniquement avec le cépage autochtone braucol. Il en résulte un bouquet expressif et au parfum de cassis, quelques notes terriennes et des tanins structurants. Très iconoclaste. 10,20 €

Domaine Rotier L'Âme, 2018

Cette cuvée, produite uniquement dans lors des meilleures années, est réalisé avec le cépage duras, un cépage ancestral que l'on ne trouve que dans le Sud-Ouest. Légèrement herbacée, avec des notes d'épices, sa structure tannique est équilibrée et fraîche. 26,30 €

La Clape

Château d'Anglès Méthode Naturelle, 2022

Sur le terroir de La Clape, avec des influences maritimes prononcées, ce domaine produit des vins relativement classiques mais toujours bien élaborés. Le dernier né, un vin sans soufre ajouté, est fruité et gouleyant, juteux et savoureux. Du pur plaisir. 13 €

Languedoc

Château Ministre Le Pré aux anges, 2020

Cette cuvée, qui intrigue par son étiquette singulière est d'une fraîcheur revigorante, laissant s'exprimer des notes de fruits frais (cassis et mûre) et de fleurs (violette). La bouche est juteuse et gouleyante. 11,20 €

Château Pech d'André Les Lunes pourpres, 2019

Sont réunis ici les trois cépages emblématiques du Languedoc, syrah, mourvèdre et grenache. Avec un excellent rapport qualité-prix, c'est une bombe de fruits noirs très frais doublée d'une bouche à la fois juteuse et gourmande. Beaucoup de fraîcheur en finale également. 9,80 €

Domaine d'Aupilhac Les Cocalières, 2020

Sur un terroir de calcaire et de basalte, ce domaine produit des vins tendus et ciselés qui demandent un peu de temps de cave pour s'exprimer. Ce 2020, très réglisse et floral, offre une bouche savoureuse, veloutée et profonde. 21 €

Mas des Cabres La Draille, 2020

La Draille, un chemin de transhumance, nous emmène vers des notes de fruits frais, d'épices et de fleurs. La bouche, droite et peu sinieuse, est une invitation à l'équilibre et à la tempérance. 12 €

Mas des Colibris L'Escapade, 2018

A 25 km au nord-ouest de Montpellier, Sébastien Galtier produit des vins élégants composés de syrah, grenache et carignan. Cette cuvée, plutôt réussie, offre un bouquet à la fois gourmand et fruité, légèrement épicé, et une bouche équilibrée. N.C.

Clos des Nines O du Clos, 2019

Isabelle Mangeart a réussi sa reconversion dans la viticulture. O du Clos est une cuvée dominée par le cépage syrah qui introduit un nez vif et élégant. La bouche, parfaitement équilibrée, possède une texture juteuse et une fraîcheur magnifique. 26 €

Languedoc-Grès-de-Montpellier

Mas du Novi Novi, 2017

Dans ce lieu battu par la tramontane et où la pluie est rare, le cépage syrah aime s'implanter. Mas du Novi propose une cuvée à dominante syrah avec du grenache et du mourvèdre comme un hommage au terroir. Il en résulte un vin plein, dense, bien fait et long. 13,90 €

Domaine du Silène Mas du silène, 2021

Jean-Claude Mas n'en finit pas de nous impressionner avec ses vins novalisant d'audace et de maîtrise. Mas du Silène s'impose par son bouquet fruité et floral, sa texture soyeuse, et sa finale très fraîche qui laisse une sensation aérienne. 19,90 €

Languedoc-Pézenas

Domaine de la Font des Ormes Terres mêlées, 2017

A dominante de grenache, accompagné par de la syrah et du carignan, Terres Mêlées 2017 est une très belle cuvée aux notes d'épices, de réglisse, de fruits frais, combinées à une bouche structurée et veloutée. Un temps de cave de deux à quatre ans sera idéal. 22,50 €

Languedoc-Saint-Georges-d'Orques

Le Clos d'Isidore Les Sentiers pourpres, 2019

À Murviel-lès-Montpellier, Joël Antherieu réalise des vins plutôt denses, sérieux à la texture sévère et aux tanins structurants. Il n'en reste pas moins qu'ils sont aussi équilibrés et frais, ce qui en fait des vins de garde par excellence. 16,50 €

Lirac

Domaine Croze-Granier 2020

Cette cuvée, élaborée à partir d'une forte proportion de cépage grenache et avec une touche de syrah, offre un bouquet fringant et dynamique, très fruité, suivi d'une bouche juteuse et ronde à souhait. N.C.

Domaine de la Mordorée La Dame rousse, 2020

Christophe Delorme a hissé haut les couleurs de ce domaine dans l'appellation. Désormais, son épouse, Madeleine, et sa fille, Ambre, gèrent le domaine avec brio. Ce lirac, fruité, gourmand et profond est une référence. 16 €

Domaine des Carabiniers 2021

Ce domaine, labellisé Demeter, donc en viticulture selon les préceptes de la biodynamie, produit des vins à la fois frais et fruités, toujours gourmands. Cette cuvée, juteuse et légèrement sucrée, est une belle expression du terroir de lirac. N.C.

Malepère

Domaine La Louvière L'Empereur, 2019

Des cépages « bordelais » (merlot, cabernet franc et malbec) pour une appellation languedocienne, c'est un peu la vision de cette cuvée qui bénéficie d'un long élevage et offre un vin à la fois dense. 35 €

Maury sec

Mas Lavail Âme Auriol, 2021

Nicolas Batlle gère ce domaine familial d'environ 80 hectares et produit des Maury secs élégants avec un bouquet très fruité et floral, une bouche juteuse à souhait qui est soutenue par une belle fraîcheur. 14 €

Minervois

Château Coupe-Roses Granaxa, 2020

Sur des parcelles d'altitude (entre 250 mètres et 350 mètres), cette cuvée à dominante de cépage grenache apporte une certaine rondeur, velouté et fraîcheur. 15 €

Minervois-La Livinière

Château Maris La Touge, 2020

Robert Eden, le plus britannique des vigneron de La Livinière, aime ce terroir complexe du Minervois. Il y produit un vin à la fois gourmand et chatoyant qui ne manque ni de fond, ni de présence. 16 €

Pic-Saint-Loup

Château de Lascaux Les Nobles pierres, 2017

Sur les terroirs calcaires de l'appellation pic-saint-loup, ce domaine réalise de beaux vins à l'instar de cette cuvée composée de syrah et de grenache. Nez de violette, de mûre et de réglisse pour une bouche ronde et savoureuse. 22 €

Château La Roque 2021

Dominante syrah, complétée par du grenache et du mourvèdre, pour

cette cuvée classique issue de ce domaine situé à environ 20 kilomètres de Montpellier. Le bouquet est frais et fruité, une légère touche épicée pour une bouche juteuse. N.C.

Saint-Chinian

Château Quartironi de Sars Haut Priou, 2018

Sur les hauteurs des terroirs de Saint-Chinian (environ 300 mètres d'altitude), ce domaine produit des vins généreux et possédant un beau fruité qui laisse une finale longue. N.C.

Domaine de Saint Cels Les Naturelles, 2021

L'accord merlot-syrah, bien qu'inhabituel, fonctionne ici à merveille et propose un vin à la fois frais et légèrement mentholé avec un très beau nez de fruits noirs, de violette et de mûre. La bouche, savoureuse, est juteuse à souhait. 9 €

Domaine La Madura Canopé, 2021

Nadia et Cyril Bourgne ont quitté Bordeaux pour venir s'installer sur les beaux terroirs de Saint-Chinian. Avec une forte proportion de cépage mourvèdre, cette cuvée demande un peu de temps de cave pour patiner les beaux tanins et laisser s'exprimer un bouquet prometteur. 20 €

Mas de Cynanque Plein Grès, 2020

Quatre cépages (syrah, mourvèdre, carignan et grenache) pour une cuvée chantant bon le Sud avec des notes épicées, florales et gourmandes. La texture de bouche veloutée est une gourmandise. 10 €

Saint-Guilhem-le-Désert

Vignobles des 3 Châteaux La Tournée des grands ducs, 2022

Cinsault et cabernet-sauvignon se partagent l'assemblage, un peu iconoclaste il faut bien le reconnaître, de cette cuvée à la fois fraîche, fruitée, très florale et gourmande. N.C.

Terrasses-du-Larzac

Château de Jonquières La Baronnie, 2021

Ce domaine, l'un des plus vieux du Languedoc, nous offre ici un grand classique composé de syrah, grenache et carignan. Entre fraîcheur mentholée et épices nobles, le bouquet est complexe tandis que la bouche est plus structurée. 19 €

Domaine Nova Solis Crépuscule, 2021

Nova Solis signifie Nouveau Soleil. La cuvée Crépuscule n'appelle guère à l'endormissement tant le bouquet, fruité et gourmand, est une ode au plaisir. La bouche, juteuse et savoureuse, prolonge merveilleusement cette sensation de fraîcheur. 14 €

Mas Combarèla Ode aux ignorants, 2020

En écho à la bande dessinée qui a permis à nombre d'amateurs de s'intéresser à la viticulture, cette cuvée à la fois généreuse et fruitée est un bel exemple des vins de cette appellation encore jeune. 23 €