

Les Dégustations
Salon Millésime Bio



Le plus grand salon d'Europe dédié aux vins bio

L'édition 2023 du salon **Millésime Bio** ouvre ses portes à Montpellier le 30 janvier pour trois jours et présentera 1 430 exposants. De quoi satisfaire tous les palais ! Par Karine Valentin

L'avenir du vin est-il bio ? Ce qui pouvait passer pour la chimère d'une poignée de vigneron au début des années 1990 devient une réalité tangible. En 1993, ils n'étaient qu'une vingtaine de courageux osant braver le courant déferlant de la chimie qui, depuis les années 1960, balayait l'agriculture en général. Ils continuaient à travailler proprement leurs vignes sans produits de synthèse.

Ces pionniers réunis au sein de l'Association interprofessionnelle des vins biologiques du Languedoc-Roussillon, devenue SudVinBio, créent en 1993 le premier salon des vins bio. Ce salon réunit une quinzaine de vigneron et deux ou trois acheteurs dans une petite salle de la maison des vins du Languedoc, au Mas de Saporta à Lattes. Trente ans plus tard, la réunion de copains est devenue Millésime Bio, le "Mondial du vin biologique et autres boissons alcoolisées", et s'est installée au Parc des Expositions de Montpellier. Le succès du salon est en miroir de l'évolution de la production qui place en 2023 la France à la deuxième place des pays producteurs de vins biologiques dans le monde, devant l'Espagne et derrière l'Italie, tandis qu'elle est le premier pays en surface et en valeur.

20 % DU VIGNOBLE NATIONAL

Notre production nationale de vins respectueux de l'environnement a évolué par paliers. Le premier se situe en l'an 2000 : rappelez-vous la vache folle, le scandale a été un propulseur de pratiques respectueuses de la vie et de la nature. La progres-

sion connaît ensuite un autre palier dans les années 2008-2010, puis une stagnation et une montée en puissance significative ces trois dernières années. En 2019, le vignoble bio recouvrait 14 % des surfaces du vignoble national ; on estime aujourd'hui ce chiffre proche des 20 %. En 2021, le vignoble français a connu plus de 20 % de conversions. Étant donné le contexte actuel, la croissance devrait logiquement être plus modérée en 2022. Quant à la consommation, elle se porte également plutôt bien malgré l'inflation (lire aussi p. 25).

Pour cette édition 2023 de Millésime Bio, 1 430 exposants venus de toute l'Europe sont attendus. Pour vous guider, nous avons sélectionné les meilleures cuvées bio des domaines présents au salon et qui ont été goûtées au cours de l'année par les dégustateurs de La RVF. Nous avons également dégusté les cuvées des jeunes vigneron mis en avant lors du salon cette année. Vous retrouverez nos sélections dans les deux parties ci-après. Belles dégustations biologiques !

Les dates du salon Millésime Bio

17 et 18 janvier : concours Challenge Millésime Bio.

23 et 24 janvier : salon digital.

30, 31 janvier et 1^{er} février : salon au Parc des Expositions de Montpellier.

Les Dégustations

Les pépites de l'édition 2023

Depuis 1993, année de sa création, le salon **Millésime Bio** n'a cessé de s'accroître. Cette nouvelle édition accueille 15 % de nouveaux participants. Voici nos préférés.

93/100

DOMAINE LES BASTIDES

● *Vin Cuit Provençal*

Sur un terroir d'altitude des Coteaux-d'Aix, le domaine propose des rouges fermes et tendus. D'un style classique, ce vin cuit, vieille tradition provençale, se montre fruité, avec des notes de rancio et d'écorce d'orange. Une douceur irrésistible que l'on ne retrouve nulle part ailleurs. **30 €**

93/100

MÉLANIE PFISTER

● *Alsace Riesling Engelberg 2020*

Ce vin vibrant, ciselé dans le calcaire enchantera les amateurs de grands rieslings secs et tranchants, dans un esprit presque plus germanique (Rheingau) qu'alsacien. **31 €**

92/100

DOMAINE PELLÉ

● *Menetou-Salon Morogues 2019*

Superbe expression du pinot noir récolté à une maturité juste. Les parfums de fruits rouges encadrés par la froideur ligérienne donnent immédiatement envie. Une chair pulpeuse et finement poivrée se dégage jusqu'à une finale dynamique, finement tannique. **15,60 €**

91/100

CLAU DE NELL

● *Anjou Cabernet Franc 2021*

Belles nuances aromatiques de tuffeau avec une matière fine, sans excès, et une finale marquée par la fermeté du millésime. Une courte garde lui fera du bien. **29 €**

91/100

DOMAINE CHAMFORT

● *Rasteau La Planne 2020*

Le nez se montre assez

complexe sur les fruits noirs, les épices, les notes de maquis et de thym ; une belle palette mûre et sans lourdeur de style. La bouche est, quant à elle, étoffée, avec un joli clinquant du fruit. **13 €**

91/100

DOMAINE DE PIÉBLANC

● *Gigondas Les Terres 2020*

Un nez assez typé sud sur les fruits noirs et les épices. Une belle texture pulpeuse et délicate, sans excès d'alcool. C'est facile et aimable car les tanins sont bien gérés. **17 €**

91/100

LA CROIX GRATIOT

● *Picpoul de Pinet*

Le Syndical 2021

Les raisins ont été récoltés de nuit pour préserver leur fraîcheur. Beaucoup de vivacité dans ce très joli vin iodé, fumé. Dans un registre perçant, cristallin et droit. Belle longueur. **8,50 €**

91/100

MAS LAVAIL

● *IGP Côtes catalanes*

Carignan blanc 2021

Une expression franche de verveine, de plantes aromatiques et de bruyère blanche. La bouche est équilibrée. Un univers céréalié vient compléter l'aromatique, avec de fins amers en finale et une belle tenue de bouche. **8 €**

90/100

DENIS ET DIDIER BERTHOLLIER

● *Chignin-Bergeron*

La Coulée de Proserpine 2020

Encore assez réduit, très jeune, ce bergeron manifeste un potentiel certain ; la tension est remarquable pour une rous-

sanne et la saveur, évoquant le zeste de citron et la fleur de sureau, très plaisante. **13,60 €**

90/100

CHÂTEAU PAQUETTE

● *Côtes de Provence Fréjus 2021*

Ce blanc provençal affiche une belle concentration de matière, soulignée par une fermeté fine et fraîche très appréciable dans la région. De douces odeurs d'agrumes et de bergamote se dégagent de ce blanc détendu, à la chair suave et gourmande, sans aucune dureté. **10,90 €**

90/100

DOMAINE MAESTRACCI

● *Corse Calvi E Prove 2021*

Nez parfumé, encore fermentaire. La bouche un peu comprimée manque d'allonge, mais la fraîcheur est au rendez-vous. **15 €**

90/100

GILLES MORAT

● *Pouilly-Fuissé*

Terres du Menhir 2020

Jus fin, frais, poudré d'une touche minérale. Vin peu extrait, épuré, digeste et discret en boisé, un choix judicieux pour laisser parler le terroir de Vergisson. **20 €**

90/100

LA CHAPELLE

SAINT-MATHIEU

● *IGP Hérault 2020*

Sur ce terroir, les rouges sudistes offrent une dimension rafraichissante. La tension dans les tanins encercle une bouche généreuse adossée à un fruit mûr. **20 €**

89/100

DOMAINE LA MADURA

● *Saint-Chinian Classic 2019*

Voici un vin représentatif de la mixité des terroirs. Un côté très ciste au nez, avec une forte impression de fruits rouges et cranberry en bouche. Les tanins sont encore un peu fermes en finale. Ce rouge pourra patienter trois ans en bouteille. **13 €**



Engelberg 2020 de Mélanie Pfister, un riesling sec et tranchant.

89/100

MONT TAUCH

● *Fitou Les Quatre 2020*

Le schiste se dévoile au nez avec des arômes d'épices et de garrigue. La bouche est longiligne, soutenue par des notes d'orange sanguine en finale. On retient une structure tout en souplesse. **11,50 €**

89/100

CHÂTEAU LA ROBERTIE

● *Bergerac 2021*

Il évoque la fraîcheur des fruits rouges frais et une sensation de rondeur délicate. Il s'expose dans sa généreuse intensité, avec en finale des notes boisées fines et délicates. **11,50 €**

89/100

DOMAINE BADOZ

● *Côtes du Jura Chardonnay*

Les Roussots 2020

Doré, intense et capiteux, ce vin plein de panache est porté par une acidité piquante qui allonge la bouche. La saveur est déjà assez évoluée, mais riche et sensuelle. Dans le même style riche et savoureux, le chardonnay Arrogance 2019 (88/100, 18,50 €), très miellé, mérite l'attention. **12,90 €**

Les Dégustations
Salon Millésime Bio

Jeanne Fabre, présidente du salon Millésime Bio

**« Un espace dédié
aux jeunes vigneronns »**



Jeanne Fabre pilote l'œnotourisme du vignoble familial en Corbières.

« **N**ous fêtons cette année les 30 ans du salon. Tous les vigneronns présents sont logés à la même enseigne, avec un mobilier spécifique créé dans une démarche écoresponsable, et les régions et pays sont mélangés afin de ne pas en favoriser certains par rapport à d'autres. C'est ce qui fait notre succès depuis l'origine. Pour cette édition, nous accueillons encore plus de spiritueux, bières et cidres, et nous innovons en intégrant des vins en vrac. Nous ouvrons également un espace dédié aux jeunes vigneronns qui représentent la nouvelle vague des trente prochaines années. »

Propos recueillis par Karine Valentin

Nicolas Richarme, président de SudVinBio, association interprofessionnelle des vins bio d'Occitanie

**« 1 500 exposants,
nous n'irons pas plus loin ! »**



Nicolas Richarme est vigneron en Côtes-du-Rhône... en bio naturellement.

« **À** la création de SudVinBio, en 1991, il y avait moins de vingt producteurs en agriculture biologique. Nous en sommes aujourd'hui à presque 1 500 exposants représentant dix-huit pays et nous n'irons pas plus loin. Nous avons réussi à maîtriser la croissance du salon qui a été exponentielle depuis trente ans, car nous voulons conserver un équilibre entre les exposants et les visiteurs. C'est dans un salon comme Millésime Bio qu'on trouve le futur du vin ! »

Propos recueillis par Karine Valentin