



# Toujours plus bio

On a beau être amateur de vin, on est un peu perdu entre les certifiés bio, ceux qui sont en conversion, les conventionnels qui pratiquent une viticulture raisonnée, les vignes à Haute valeur environnementale, les vins « naturels » qui ont le vent en poupe mais pas de reconnaissance officielle... Et si les logos se sont multipliés sur les étiquettes, on manque toujours de détails sur le contenu de la bouteille.

Ce qui est certain, c'est que loin d'être un effet de mode, la viticulture bio s'est installée durablement en Occitanie, où elle représente près de 10 % du vignoble. Pourquoi faire du vin bio ? Tous les vignerons que nous avons rencontrés le font par conviction, bien avant de chercher à satisfaire des consommateurs toujours plus soucieux de leur santé et de l'environnement. Mais ils le font aussi pour ses qualités gustatives, tout simplement parce qu'ils les trouvent meilleurs, plus originaux, plus typés. Cette recherche d'authenticité a beau surprendre le palais à la première dégustation, elle a de plus en plus d'amateurs.

Mais en fait, c'est quoi la différence entre un vin bio, un vin biodynamique et un vin naturel ? Et les sulfites alors, pourquoi les vignerons continuent-ils (presque) tous d'en mettre ? Quelques explications pour y voir plus clair.

Texte Céline Bousquet  
Photo Julien Rougny  
Illustration François Sanz

L'Occitanie est le **PREMIER VIGNOBLE DE FRANCE, MAIS AUSSI LE PREMIER POUR LE BIO**, qui représente 10 % de la surface agricole et 1 600 producteurs recensés.

Dans un marché national du vin qui recule, le secteur bio est **LE SEUL QUI PROGRESSE**. Dans la région, il augmente de 5 à 10 % chaque année.

**20 % DES PESTICIDES** appliqués en France le sont dans la vigne, qui ne représente pourtant que 3 % de la surface agricole.

Pour avoir un **VRAI IMPACT ENVIRONNEMENTAL**, il faut atteindre 50 % du vignoble régional en bio d'ici dix ans, estime l'association interprofessionnelle SudVinBio, qui veut faire de l'Occitanie la première région de vin bio au niveau européen.

Les vignobles d'Occitanie offrent **LA PLUS GRANDE VARIÉTÉ DE VINS D'APPELLATION** réunis sur un même territoire, un nombre sans équivalent au niveau mondial, avec une cinquantaine d'Appellations d'origine protégée (AOP) et plus d'une trentaine d'Indications géographiques protégées (IGP).



Alors que la **VENTE DIRECTE** concerne seulement 5 % du vin vendu en France, ce taux passe à 40 % pour le vin bio, qui se vend majoritairement en direct au consommateur à la cave, en ligne ou lors des foires et marchés.

**MOINS, MAIS MIEUX.** Les dernières études montrent que si les Français boivent de moins en moins de vin (100 litres en 1960, moins de 50 aujourd'hui), ils s'y intéressent davantage.

Tous les ans, Montpellier accueille Millésime Bio, **LE PLUS GRAND SALON MONDIAL DU VIN BIO**, avec des milliers de producteurs et d'acheteurs du monde entier.

## Avec ou sans sulfites ?

C'est lui qui nous donne mal au crâne : le **dioxyde de soufre, ou sulfites**. Mais c'est lui aussi qui permet d'empêcher l'oxydation du vin et le développement de bactéries. C'est pour ça, afin d'assurer une bonne conservation du vin, qu'il peut être utilisé en bio, en biodynamie et même chez les vignerons « nature », qui peuvent en ajouter lors de la mise en bouteille. Des doses cependant très limitées, loin de celles pratiquées en viticulture conventionnelle, jusqu'à cinq fois plus élevées. Sur l'étiquette, impossible de voir la différence, surtout que le raisin produit naturellement du soufre pendant la fermentation. Or, seule la présence de sulfites, et non l'origine ni la quantité, doit être précisée dès qu'elle atteint 10 mg/litre.

## LES VINS BIO *la référence*

### Des raisins et une vinification bio

- ✓ Pas de produits de synthèse, pas d'herbicides, pas d'OGM.
- ✓ Des additifs limités, un niveau de soufre inférieur au conventionnel.
- ✓ Certains procédés physiques interdits ou restreints.

### Des produits certifiés et contrôlés



- ✓ Sur l'étiquette, mention « vin bio » obligatoire, avec le logo européen et le code de l'organisme de contrôle (FR-BIO-XX).
- ✓ En Occitanie, les viticulteurs en conversion peuvent désormais arborer le logo CAB (Conversion vers l'Agriculture Biologique).

## LES VINS BIODYNAMIQUES *le bio +*

### Du bio et une philosophie

- ✓ Les contraintes du bio, mais encore plus poussées, avec la recherche d'un équilibre entre la plante, le sol et son environnement inspirée par les travaux du philosophe autrichien Rudolf Steiner (1861-1925).
- ✓ priorité à la biodiversité et à la santé des sols.
- ✓ utilisation de préparations à base de plantes.
- ✓ prise en compte de l'influence des forces célestes et terrestres, notamment le calendrier lunaire.

### La certification bio a minima

- ✓ Teintées d'ésotérisme, ces pratiques font débat dans le milieu viticole, ce qui n'empêche pas de nombreux domaines bio de les adopter.
- ✓ Pas de certification officielle, mais deux labels (Biodyvin et Demeter), qui certifient que les vins remplissent leurs cahiers des charges. Ils doivent déjà être certifiés bio pour les obtenir.

## LES VINS NATURELS *le bio ++*

### Du bio et de la liberté

- ✓ Les contraintes du bio, toujours plus poussées, avec les techniques les moins interventionnistes, dans l'objectif de faire du vin le plus naturellement possible.
- ✓ Une quête d'authenticité portée par une jeune génération de vignerons en réponse à l'uniformisation des goûts de la viticulture conventionnelle.

### Pas de reconnaissance officielle

- ✓ On les dit aussi nature, purs, propres, libres, vivants... mais ils n'ont pas encore de réelle définition ni de reconnaissance officielle.
- ✓ La mention « vins naturels » n'est pas autorisée sur l'étiquette, mais la précision « sans sulfites ajoutés » peut être un indice.

À côté de ces trois grandes familles de vins « écolos », on peut aussi trouver des vins vegan, garantis sans produits animaux, des vignes certifiées Haute Valeur Environnementale, des Vignerons en développement durable, des labels Biocoherence, Agriconfiance... S'il est parfois bien difficile d'en saisir les nuances, ils sont à l'image d'un secteur en pleine révolution. Leur multiplication reflète la diversité des pratiques et des vignerons. Ceux que nous avons rencontrés ne cherchent pas les labels mais sont engagés dans une démarche personnelle, qui fait sens pour eux. Ils sont d'ailleurs souvent plus exigeants avec eux-mêmes que les cahiers des charges. Pour savoir ce que vous buvez, rien de tel qu'aller directement à la cave ou chez les cavistes, de plus en plus nombreux à se spécialiser dans les vins bio et naturels.