

# DES VINS



## Les promesses du bio

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

La 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

## NOTRE SÉLECTION

75 FLACONS  
BONS ET BIO  
À MOINS  
DE 25 EUROS

PAGES 4-5

## DEUX VIGNERONS BOURGUIGNONS ENGAGÉS

Le domaine d'Albéric Bichot, à Beaune, a déjà obtenu 47 certifications bio. Celui d'Aubert Lefas, à Pommard, est encore en conversion. Portraits

PAGE 6



## ENTRETIEN MARIO VARGAS LLOSA

L'écrivain, Prix Nobel de littérature 2010, nous parle de sa relation au vin. La culture n'est jamais loin...

PAGE 7



Millésime **BIO**

**MONDIAL**  
DU VIN BIOLOGIQUE  
ET DES AUTRES BOISSONS ALCOOLISÉES BIO



27.28.29  
JANVIER 2020



sauvignon, ce vin possède une souplesse peu ordinaire. Sa texture juteuse et peu tannique en fait le bon compagnon d'une épaule d'agneau. 13,80 €. Tél. : 04-94-48-67-15.

**Domaine d'Eole, coteaux-d'aix-en-provence, 2018**

Syrah, grenache et carignan assemblés dans une formule qui fonctionne à merveille : ce vin a un peps fou, de l'élan à revendre tant il est énergique. Complexe et épique, sa profondeur n'a d'égale que sa gourmandise. 14,50 €. Tél. : 04-90-95-93-70.

**Domaine des Terres blanches, les-baux-de-provence, 2016**

Un vin qui doit son esthétique à sa minéralité particulière. Joli et profond, il présente une longueur en bouche qui est comme une promesse. 14,50 €. Tél. : 04-90-95-91-66.

**Château de Roquefort, « Les Mûres », côtes-de-provence, 2017**

Grenache, syrah, cinsault et carignan, cultivés en altitude, donnent ce vin ample et tempérément énergique. Harmonieux et juteux, il se montre très long. Une sacrée surprise, issue d'un élevage de dix-huit mois en foudre. 15 €. Tél. : 04-42-73-20-84.

**Domaine Les Béates, « Les Béates », coteaux-d'aix-en-provence, 2017**

Élevé pendant neuf mois, juste le temps qu'il faut pour être fulgurant, ce vin fondé sur une belle matière fait vraiment du bien. Parce qu'il est juteux, et simplement bon. 17 €. Tél. : 04-42-57-07-58.

**Château Romanin, « La Chapelle », les-baux-de-provence, 2018**

Civilisé, suave et arrondi : tels sont les termes qui traduisent ce vin bourré de charme et tendre, aux notes complexes de cerise et de poivre. 18 €. Tél. : 04-90-92-45-87.

**Clos de l'Ours, « Le Chemin », côtes-de-provence, 2017**

Cet assemblage de grenache, mourvèdre et syrah, élevé en foudre pendant un an, prouve l'habileté de son producteur. Un résultat très élégant, à laisser certes vieillir dans la mesure du possible, mais qui fournit déjà un plaisir harmonieux. 23 €. Tél. : 04-04-04-77-69.

**Domaine Yves Leccia, « E Croce », patrimoine, 2017**

Une majorité de nielluci et un peu de grenache assemblés offrent ce délicieux vin à la garde prometteuse. Notes de fruits frais magnifiquement structurés par de jolis tanins. On a l'impression de croquer dans une tarte aux griottes. 24 €. Tél. : 04-95-30-72-33.

**Château Henri Bonnaud, « La Palette », 2015**

Cet assemblage purement provençal de mourvèdre, grenache et vieux carignan, élevé en barrique pendant dix-huit mois, présente une réelle beauté. Et en voilà une qui est prête à vieillir ! 24 €. Tél. : 04-42-66-86-28.

## RHÔNE

ROUGES

**Corinne Depeyre, cuvée « Style », côtes-du-rhône, 2018**

Déjà, l'étiquette est très sympa avec la photo de la vigneronne, façon Renoir. Mais l'important dans la bouteille : un vin

**Domaine des Pasquiers, « Plan de Dieu », côtes-du-rhône-villages, 2018**

Le nez séduisant et la promesse est tenue en bouche. Le vin est bien équilibré, entre des arômes de prunes et des épices qui se prolongent longtemps. Jeune mais déjà agréable à déguster. 10 €. Tél. : 04-90-46-83-97.

**Domaine de Dionysos, « La Cigalotte », Cairanne, 2016**

Cette bouteille peut être gardée sans souci. On peut aussi se faire plaisir dès maintenant avec ses arômes de fruits rouges et de violette. Profond, complexe et équilibré, que demander de plus ? 10 €. Tél. : 04-90-40-60-33.

**Château Beaubois, « Élégance », costières-de-nîmes, 2018**

Cette cuvée est représentative du travail opéré par le domaine. On y trouve de beaux fruits rouges et noirs, de la violette et aussi des épices. Le tout, relevé par des notes de sous-bois, est bien équilibré, élégant et savoureux. 10 €. Tél. : 04-66-73-30-59.

**Domaine Mas de Jallon, côtes-du-rhône, 2018**

Adeptes de la biodynamie depuis trois ans (en bio depuis dix ans), le père et le fils Boudinaud servent la nature dans leurs vins. La matière en bouche est somptueuse, avec des fruits noirs bien mûrs soutenus par les épices. Jolie réalisation. Biodynamie. 10 €. Tél. : 06-45-42-05-37.

**Château Pesquié, « Terrasses », ventoux, 2018**

Profitant du beau site du Ventoux qui offre ensoleillement et fraîcheur, les deux frères Chaudière nous proposent de bien jolis vins. Parmi lesquels ces « Terrasses », un vin subtil et complexe, avec de beaux fruits rouges et des épices. Tout-terrain, il accompagnera de nombreux mets, avec un joli potentiel de garde. 10,50 €. Tél. : 04-90-61-94-08.

**Domaine La Cabotte, « Garance », côtes-du-rhône-villages-massif-d'uchaux, 2018**

Quel vin expressif ! Il nous raconte bien des choses, des histoires de fruits et de fleurs. Marie-Pierre et Eric Plumet ont pris le meilleur de la nature pour composer une bouteille séduisante et complexe. Biodynamie. 12 €. Tél. : 04-90-40-60-39.

**Domaine Caroline Bonnefoy, beaumes-de-venise, 2018**

On aime beaucoup ce vin pulpeux, capiteux. Puissant, mais pas agressif, qui délivre ses notes de cerise, de cassis, de petites baies... et la longueur en bouche est une merveille. Bravo ! 14 €. Tél. : 06-87-14-21-48.

**Domaine des Maravilhas, « Canto-Bruno », Irac, 2015**

A base de syrah et de mourvèdre, ce Irac est de bonne facture. Épicé, avec des notes de cerise, le vin est explosif, franc, souple aussi. Du très bel ouvrage que l'on peut déguster dès maintenant. Biodynamie. 14,90 €. Tél. : 04-66-79-98-11.

**Domaine La Ligère, « Fumitarde », vacqueyras, 2017**

Le plaisir est souvent au rendez-vous avec les vacqueyras, rouges du sud de la vallée du Rhône. Cette cuvée puissante porte le nom d'un lieu-dit fait de marnes grises. Beaux arômes de cerise, de torréfaction, dans un bel équilibre et une jolie longueur. Saura vous attendre aussi. 15 €. Tél. : 04-90-62-98-00.

**Mas de Libian, « Khayyâm », côtes-du-rhône, 2016**

La cuvée de ce domaine de Saint-

croquants en bouche. Puissant et complexe, il peut être carafé. Biodynamie. 16 €. Tél. : 06-61-41-45-32.

**Domaine de la Mordorée, « La Reine des Bois », Irac, 2017**

On évoque souvent la grande qualité du travail du domaine de la famille Delorme, pour ses magnifiques tavel. Côté rouge, le plaisir est toujours aussi intense, avec ce Irac notamment. Un vin puissant et délicat, avec ses notes de fruits rouges et noirs, légèrement cuits. Un coup de cœur qui peut attendre dans la cave. 16,60 €. Tél. : 04-66-50-00-75.

**Château de la Selve, « Berty », coteaux-de-fardèche, 2016**

Quelle séduction derrière cette belle robe grenat ! Cet ardaçois, élevé en partie en amphore, vaut le détour. Une attaque franche et en douceur, puis les arômes vous emportent : fruits bien mûrs, épices et sous-bois. On a aussi beaucoup aimé la cuvée « Beaulieu » (14 €). Biodynamie. 18,40 €. Tél. : 04-75-99-02-55.

**Etienne Pochon, crozes-hermitage, 2018**

Joli prix pour ce crozes-hermitage et, surtout, pour un vin structuré, équilibré, avec une longueur soutenue qui laisse mourir les arômes (de fruits noirs, entre autres) en douceur. Il est encore jeune mais tellement prometteur qu'il serait bête de passer à côté. 19 €. Tél. : 04-75-07-34-60.

## SUD-OUEST

ROUGES

**Château de la Jaubertie, « Cuvée Tradition », bergerac, 2016**

Merlot et malbec, vinifiés sans sulfites, offrent ici un vin fluide et sincère. On l'aime simplement parce qu'il va de soi, dans une grande précision. Et quel prix doux ! 7 €. Tél. : 05-53-58-32-11.

**Château Tour des Gendres, « La Vigne d'Albert », bergerac, 2018**

Avec tous les cépages qui le composent (merlot, malbec, cabernet, fer, périgord, abouziou), ce vin ne manque pas de caractère. D'une réelle profondeur, il nourrit aussi bien le corps que l'âme. 10 €. Tél. : 05-53-57-12-43.

**Domaine de Beyssac, « Initial », côtes-du-marmandais, 2017**

On aime toujours autant les vins de la famille Broutet, à Marmande (Lot-et-Garonne). Ils sont généreux, puissants et délicats tout à la fois. L'« Initial », avec ses arômes de fruits et d'épices qui envahissent le palais, ne dépare pas la collection. Un régali ! 10 €. Tél. : 06-81-26-46-52.

**Château du Cèdre, « Extra-Libre », cahors, 2018**

Élevé pendant un an, ce vin aux notes chocolatées présente une gourmandise bien maîtrisée. Un peu jeune, il promet une garde intéressante d'au moins sept à dix ans. En attendant, il offre assez d'élégance pour se présenter sous de beaux atours. 18,80 €. Tél. : 05-65-36-53-87.

## VIN DE FRANCE

ROUGES

**Domaine Arbeau, « Arbio »**

Une surprise provenant d'un terroir méconnu du Sud-Ouest (dans le Tarn-et-Garonne) avec

SUD-OUEST FRANCE

AOC Saint Mont

AOC Madiran

AOC Pacherenc du Vic-Bilh

IGP Côtes de Gascogne

L'aimont

LES VINS DU SUD-OUEST AUX GRANDES ORIGINES

WWW.LAIMONT.COM

**Château de Roquefort,  
« Les Mûres »,  
côtes-de-provence, 2017**  
Grenache, syrah, cinsault  
et carignan, cultivés en altitude,  
donnent ce vin ample au tempé-  
rément énergétique. Harmonieux  
et juteux, il se montre très long.  
Une sacrée surprise, issue  
d'un élevage de dix-huit mois en  
foudre. 15 €. Tél.: 04-42-73-20-84.