

Comment s'y retrouver dans toutes ces mentions bio, biodynamie, nature etc...?

Avec l'aimable autorisation de www.cavejuste.fr et *Mon avis : Pour tout autre souhait, n'hésitez pas à me questionner par mail. Je pourrais aussi vous suggérer un ou deux livres sérieux.*

VIN CONVENTIONNEL

La grande majorité des vins en France, issus de vignes traitées avec tous les produits chimiques, autorisés par la réglementation. Ces vins ont aussi pu connaître tous les intrants et procédés possibles et une fois encore, tout à fait autorisés, lors de leur vinification. Dans cette grande famille, on peut rencontrer des domaines qui choisissent une approche dite « raisonnée », autrement dit qu'ils ne font pas tous les traitements de manière systématique mais en raisonnant au cas par cas, selon les parcelles, les cépages, le millésime etc... *Mon avis : Raisonné comme H.V.E. (Haute Valeur Environnementale) sont des mentions qui entretiennent un grand flou dans leur contenu.*

VIN BIO

Le logo AB sur une étiquette signifie que le vin est issu de raisins cultivés en agriculture biologique, sans désherbage chimique ni produits de synthèse. Depuis quelques années, la certification est allée plus loin, ne concernant plus seulement la viticulture mais également la vinification. Pas de produit chimique de synthèse non plus après la récolte mais le fameux logo vert n'induit pas forcément la qualité ! Il faut savoir que beaucoup d'additifs sont autorisés en bio et les certifiés ne s'inscrivent pas forcément dans des pratiques durables. Un vin bio peut par exemple être élaboré à partir de levures sélectionnées et non indigènes, être chaptalisé (ajout de sucre pour renforcer le degré d'alcool des vins) ou encore avoir été stabilisé à l'acide tartrique. Il existe de très bons vins bios mais aussi de très moyens, certains ayant sauté à pieds joints dans la spirale de cette mode. *Mon avis : Fiez-vous à votre caviste*

VIN BIODYNAMIQUE

En s'inspirant de la philosophie et du travail de l'un de ses fondateurs, Rudolf Steiner, la biodynamie s'emploie à considérer la plante comme faisant partie intégrante d'un tout, d'un ensemble vivant où l'homme et les plantes jouent un rôle et sont interdépendants. La viticulture biodynamique tient compte des cycles lunaires et utilise des compléments organiques et autres préparats à base de plantes sélectionnées qui sont souvent dynamisées dans de l'eau. Les normes en biodynamie sont plus strictes pour le vignoble quant à l'utilisation de soufre et de cuivre. Idem au chai où les intrants et la technologie sont très limités. Certains vins biodynamiques utilisent très peu ou pas du tout de sulfites, se rapprochent ainsi de ce que l'on dénomme les vins naturels. *Mon avis : ce sont les vins avec les exigences les plus fortes. Les vins naturels produits en biodynamie sont les plus vertueux.*

VIN NATUREL

Le terme générique « Vin naturel » englobe beaucoup de choses, aussi bien les vins élaborés avec soufre que ceux qui en contiennent un minimum, le tout avec ou sans certification. Comme pour les vins bio, vous pourrez en déguster de magnifiques comme de pas terribles, bio et/ou nature ne rimant pas forcément avec bon ! L'idée de ce type de vins est de refléter le terroir d'où il est né, au plus près de sa typicité, à l'inverse de l'uniformisation des goûts, en intervenant le moins possible en vinification. Les levures naturelles sont une règle de conduite en biodynamie et souvent, des vinifications longues et tranquilles, bien éloignées des techniques un peu brutales comme la flash pasteurisation par exemple. Pour ne pas tomber dans les fameux défauts du vin ni les déviations que l'on sent parfois au nez dans certains vins dits naturels, il faut être très rigoureux, avoir une hygiène irréprochable au chai et un suivi très sérieux. *Mon avis : Un caviste sérieux sélectionne avec attention*

les domaines avec lesquels il travaille, de manière à proposer des vins, certes vivants, mais bien faits, sans défaut rédhibitoire. Il connaît ses vignerons, goûte leurs cuvées et sait vous expliquer les spécificités de chacune.

VIN VEGAN

Les vins vegan commencent à apparaître de plus en plus en France mais demeurent encore un marché de niche. Ils peuvent être bio ou conventionnels et doivent juste répondre à certains critères, comme l'absence d'intrant d'origine animale. Le collage par exemple ne peut se faire au blanc d'œuf ni à la caséine. Il existe le label Vegan Society et l'AVF (Association végétarienne de France) en délivre un second : le label V. *Mon avis : On peut y croire, je reste sceptique sur l'intérêt de cette mention, hormis...commercial*

S'y retrouver parmi les différents labels, les organismes certificateurs

BIO : AB, Bio Cohérence, Nature & Progrès

BIODYNAMIE : Demeter, Biodyvin

NATURE : Vin Méthode Nature (encadré par 12 points issus d'une charte), Vins S.A.I.N.S.

À savoir, certains vignerons décident de ne pas faire certifier leurs cuvées, même si elles rentrent parfaitement dans l'une des catégories. C'est un choix personnel, considérant qu'il n'est pas obligatoire de démontrer ce qu'ils font tout au long de l'année dans la vigne et dans le chai.



Source infographie ici : <https://vinsnaturels.fr/vin-nature.php>