



PHOTOS: GIORGIO MAGINI/GETTY IMAGES; MARCO BOTTIGELLI/GETTY IMAGES

# QUI SONT LES SAINS BUVEURS?

Ils recrachent le bordeau de papa pour privilégier *le vin nature*. Rencontre avec ces jeunes gens qui préfèrent les saveurs étonnantes et sans sulfites.

PAR GASPARD DHELLEMES

**CE DIMANCHE DE DÉCEMBRE**, plusieurs centaines de personnes s'égaient dans les allées du Markthalle Neun, un marché couvert de Kreuzberg, spot branché de Berlin. Ambiance hipster en diable: lampions multicolores, barbus à

chemise à carreaux qui dégustent des huîtres, un verre de blanc à la main. Ils sont négociants, sommeliers ou simple amateurs de bons jus. Dans ce salon du vin un peu spécial, ne cherchez pas de saint-estèphe ou de châteauneuf-du-pape. Les « vins de papa » avec leur étiquette un peu solennelle – camaïeu du château de famille et nom de domaine à rallonge – sont proscrits. Ici, l'emballage est rigolo et graphique. On me tend un délicieux verre de côtes-du-rhône. Sur la bouteille du « Vin de Blaise »: une silhouette masculine un peu punk, représentée de dos. « C'est l'œuvre d'un copain dessinateur de bande dessinée », me souffle Stéphanie Rougnon, responsable du domaine. Nous sommes à Raw Wine Berlin, antenne

allemande du plus gros réseau de salon de vin nature du monde. Près de 20 000 visiteurs par an et le double de followers sur Instagram. Si Raw Wine fait un carton à Los Angeles, Miami et Londres, et non pas à Lons-le-Saunier ou Oberhausen, ce n'est pas tout à fait un hasard. Quelque part entre le tote bag et le jean A.P.C., la bouteille de vin garantie sans sulfite est devenue le dernier accessoire à la mode pour jeunes urbains CSP+.

**C'EST DANS LES CAPITALES** que les cavistes et restaurant « nature » essaient. En France, l'application dédiée « Raisin » a déjà séduit plus de 80 000 utilisateurs. Les millennials, adeptes de goûts détonants (voir le succès de boissons fermentées comme le Kombucha) adorent sa texture « perlante », comme on appelle ce résidu de CO<sub>2</sub> qui pétille sous la langue. Mais le phénomène vin nature serait davantage qu'une lubie de hipsters. « Plus qu'un effet de mode, l'essor de ce type de vin intervient à un moment où nos sociétés remettent en cause le paradigme dominant du progrès, la survalorisation de la technique au détriment d'un rapport de proximité avec le vivant », explique l'anthropologue Christelle Pineau, auteure de *La Corne*

*de vache* et *Le Microscope* (éditions La Découverte). S'il reste limité en termes de production, son essor interroge l'ensemble de la filière. « une clarification s'impose avant d'aller plus loin. Entre vin bio, biodynamie et vin nature, il est facile de se prendre les pieds dans les vignes. Laissons de côté la biodynamie: une méthode de vinification un peu perchée, censée suivre l'influence des rythmes lunaires. Le vin nature est au vin bio ce que le veganisme est au régime végétarien: une version jusqu'au boutiste et hyper exigeante. Les jus bios sont produits avec des vignes non traitées chimiquement, certifiées AB. Son cousin nature, lui, est vinifié sans ou avec très peu d'intrants. Pas la méthode la plus facile: c'est le soufre ajouté au vin qui permet de le protéger de l'oxydation et de tuer certaines bactéries. « Ce qui m'attire dans le vin naturel, c'est le vivant, on touche le grandiose de la nature, un équilibre parfait, comme celui au sein d'une forêt », s'enthousiasme devant moi Isabelle Legeron. Visage rieur et chemise bariolée, elle me reçoit dans une salle vide au fin fond du Markthalle Neun. L'organisatrice de Raw Fair est une Française installée à Londres. Avant de devenir la référence mondiale en matière de vin nature, Legeron a longtemps présenté *Journey into Wine*, une émission de découverte des vignobles du monde, diffusée dans 120 pays et traduite en vingt langues. Pour l'auteur du *Vin nature* (édition Eyrolles), l'essor de ce type de vin va au-delà de ce qu'elle nomme un « yuppie moment »: « Certes, sur Instagram, les trois quarts de nos followers ont moins de 40 ans et viennent d'une grande ville. Mais ce qui unit toutes ces personnes,



CE QUI UNIT LES AMATEURS DE CE TYPE DE VIN, C'EST D'ABORD UNE ÉTHIQUE DE VIE ET UN IMPACT POSITIF SUR L'ENVIRONNEMENT.

*c'est d'abord une éthique de vie : ils réfléchissent à leur moyen de transport, ils ne prennent pas d'antibiotiques. Tandis que le monde du vin traditionnel perd ses jeunes, nous les attirons en leur proposant de soutenir une industrie qui a un impact positif sur l'environnement.»*

### LE PARCOURS D'ISABELLE LEGERON

est emblématique des « conversions » – le terme religieux est souvent utilisé par les vigneron·nes eux-mêmes – aux vins nature. Legeron est issue d'une famille de vigneron·nes installée à Cognac. Une éducation « holistique », comme elle dit : on déguste le lait et le cochon de la ferme, les légumes du potager. Comme la plupart des vigneron·nes de l'après-guerre, ses parents cèdent aux sirènes de l'agriculture intensive : on achète des machines à vendanger, on répand du désherbant sur les sols. Résultat, les rendements s'améliorent. Mais avec un coût humain terrible. Le père d'Isabelle Legeron meurt d'un cancer « sans avoir jamais fumé », dit-elle. Devenue œnologue, elle est l'une des rares Françaises à accéder au rang de « master of wine », le Graal de l'œnologie mondiale. Elle aurait pu faire fortune comme consultante, mais choisit de tourner le dos à la grande industrie du vin. « Les dîners chics ne m'ont jamais intéressé, sourit-elle. Moi je préfère manger une terrine au fond d'une camionnette. Dans le monde du business du vin, on ne parle pas assez de la terre. Quand je me suis rapproché des vigneron·nes

*nature, j'ai immédiatement aimé leurs mains craquelées de travail, leurs ongles pleins de terre.»* A l'ère de l'œnologie scientifique, on a longtemps valorisé les vins aux goûts parfaits. Ils sont fermentés dans des cuves à la température contrôlée, leurs taux de sucre sont mesurés deux fois par jour. Les apôtres du « raw » expliquent que ces méthodes ont étouffé les goûts du terroir. « *Le vin nature produit de nouvelles perceptions gustatives, d'autres vibrations ; ce qui plaît, c'est la pureté,* analyse Jean François Vaillant, vigneron en Anjou. *Les levures produisent des sulfites naturellement, qui protègent le vin : les produits types acaricides ou pesticides sont des palliatifs inutiles.»* Sans produit chimique, le vin nature est aussi réputé meilleur pour la santé. D'où son succès chez les adeptes du bien manger. « *Je ne peux plus boire de vin conventionnel, mon corps ne le supporte plus,* peut-on entendre dans les travées du salon Raw Wine.

**RESTE QUE CES JUS** ne font pas encore l'unanimité au sein du monde viticole. On leur reproche leur élitisme. Ils sont généralement un peu plus chers que les bouteilles conventionnelles. A l'inverse du bio, aucun cahier des charges, aucune norme ne les régleme pour l'instant. Résultat, ils continuent à traîner la réputation d'être « mal maîtrisés », ou « déviants », comme on le dit de jus vinifiés avec les pieds. Pour parler clair, l'elixir puerait trop souvent l'aisselle de cheval. « *J'ai du mal à m'extasier devant les odeurs de cul de poule, on nous explique que c'est la nature, mais pour moi ce sont des goûts déviants,* commente, cinglante l'œnologue Marielle Kubik, qui anime des ateliers de découverte de vins à Paris et Orléans. *Les promoteurs des vins nature ont un côté intégriste qui me déplaît. La vérité est qu'il est très difficile de faire des bons vins qui se gardent, sans rajouter un peu de sulfite.»* Très gourmand en main-d'œuvre et donc plus cher à produire, le vin nature est encore loin de remplacer le vin traditionnel. En 2019, il ne représentait que 1% de la production française. Pour les consommateurs, de quoi faire durer longtemps le doux frisson de l'entre-soi.

LE VIN NATURE  
PRODUIT DE  
NOUVELLES  
PERCEPTIONS  
GUSTATIVES.  
CE QUI PLAÎT,  
C'EST LA PURETÉ.

