

**Vin Bio Naturel :** En général, quand on vous parle de vins en culture biologique, quelle est votre réaction? Que pensez-vous de ce genre de vins?

**Antoine Pétrus :** Les vins travaillés en culture biologique font maintenant partie intégrante du paysage viticole Français comme étranger. Il convient de distinguer ce que l'on entend par le terme « biologique ».

Sous cette dénomination, on recense plusieurs types de viticulture et de vinification bien loin de la viticulture traditionnelle à laquelle s'adonnaient les vigneron d'antan.

On retrouve depuis 1990, la **viticulture « raisonnée »** qui ne proscrit pas la chimie mais tend à suivre les vignes de façon préventive plutôt que corrective. C'est en quelque sorte, la tenue de vignes que chaque vigneron consciencieux mène ou devrait mener.

La **viticulture biologique** nettement plus répartie dans les vignes comme dans les verres des dégustateurs se veulent résolument protectrice de la vie des sols et microbienne. A ce titre, on laisse de côté tous les pesticides et les produits de synthèse pour prodiguer des soins plus attentifs à la vigne et préserver l'écosystème. C'est vraisemblablement la plus présente en France, à ce titre, elle est réglementée par le ministère de l'Agriculture et reconnaissable sur les bouteilles, souvent par le logo AB.

Tout comme, la viticulture biodynamique qui reprend les principes de l'agriculture biologique en incluant l'observation des cycles cosmiques et des énergies sur la vie des sols tout comme au chai. L'emploi de traitements autorisés et certifiés sont définis par un cahier des charges.

Enfin, les vins sans soufre ne pouvaient pas ne pas être évoqués. Même si il a toujours été compagnon du vin depuis des siècles, certains producteurs (pour le moins courageux) tendent à diminuer son utilisation voir même le bannir totalement. Les vins alors produits ont une identité qui leurs est propre et les distinguant.

**VBN :** Vous dégustez les plus grands vins du monde, avez-vous déjà été ébloui par un vin bio ou un vin naturel?

**AP :** Bien sur, je garde un souvenir mémorable d'une dégustation des vins du Domaine Leroy et d'Auvenay, tenus de main de maître par Lalou Bize Leroy, ancienne co-gérante du Domaine de La Romanée Conti. Tous les vins de ce domaine étant servis à l'aveugle au milieu d'autres domaines Bourguignons. Ils brillaient de part leurs profondeurs, leurs persistances et surtout la magie des terroirs qu'ils faisaient apparaître.

Par un bel après midi de septembre avec des amis passionnés et passionnants, j'ai plaisir à me souvenir de la dégustation d'une Cote Rôtie 2003 de Jean Michel Stéphan : des fragrances de cassis, violette poudrées d'épices douces associées à une texture sensuelle au toucher de bouche velouté : tout était là... une véritable magie !

**VBN :** Au quotidien, constatez-vous un engouement spécifique ou une demande croissante pour ce genre de vins?

**AP :** Bien sur, on retrouve de plus en plus d'amateurs que ce soit en dégustation ou dans les restaurants qui recherchent ce type de vin, vibrent pour les producteurs et savourent avec passion ce genre de vins.

Tout récemment, une table me demandait de lui faire découvrir des vins uniquement issus de l'agriculture biologique ou biodynamique.

**VBN :** A titre personnel, vous arrive-t-il d'en boire? En possédez-vous dans votre cave?

**AP :** Il m'arrive forcément de me rendre chez les vigneron et de déguster des vins issus de l'agriculture biologique. Coté cave maintenant, ils occupent une place de choix, j'avoue me délecter des vins du Domaine Albert Mann et de Christian Binner en Alsace, de la Famille Vacheron et du Domaine des Sablonettes dans la Vallée de la Loire. Les vins des collines Rhodaniennes ne sont pas en reste avec Jean Michel Stéphan en Cote Rotie et à Condrieu. J'apprécie également à Saint Laurent des Arbres les vins du Domaine du Seigneur. Coté Méditerranée, les Saint Chinian du Domaine Canet Valette me plaisent par leurs personnalités Cathares. Goutez également les vins du « sage » Pierre Overnoy dans le Revermont Jurassien. Terminons tout en bulles avec les Champagnes de Jacques Selosse et de Larmandier Bernier : voilà pour les confidences.

**VBN :** Quels conseils donneriez-vous à nos clients afin qu'ils puissent déguster leurs vins naturels dans les meilleures conditions?

**AP :** Au même titre que le soin que les vigneron leurs attachent, les clients du site Vin Bio Naturel doivent être vigilants quant au stockage des vins qui apprécient des températures fraîches. Au moment du service, tenez compte de la façon avec laquelle le vin se présente à vous (ils n'ont pas forcément besoin d'être passés en carafe), enfin réservez leurs vos préparations culinaires les plus savoureuses.

Biologiquement votre... et bonnes découvertes !