

## Enquête

## Les militants des vins naturels

LE MONDE | 31.10.07 | 13h01 • Mis à jour le 31.10.07 | 16h25

Ils étaient venus du Roussillon et des Corbières, de l'Ardèche, de Tavel (Gard), avec leurs "vins naturels", ce dimanche 28 octobre au Chateaubriand, le restaurant parisien du Basque Inaki Aizpitarte, défendre leur conception d'une viticulture saine pour la terre et pour l'homme. Une poignée de "résistants" - ainsi qu'ils se définissent, jeunes, vieux, grandes gueules, révolutionnaires, calmes, sanguins, anarchistes ou conservateurs - réunis au sein de l'AVN, l'association Les vins naturels, qui entend regrouper les vigneron artisans du vin naturel, les revendeurs (cavistes, bars à vin) et les francs buveurs. L'un des organisateurs de la rencontre, Philippe Pinoteau, alias "Pinuche", est le barman-patron du Baratin, haut lieu de la résistance belleilloise aux vins industriels.



Pour ces vigneron militants, la vigne est l'expression de la vraie nature qui justifie l'application des méthodes les plus douces : l'agriculture biologique pour quelques-uns, ou la biodynamie pour d'autres, inspirée des spéculations

écologiques de l'Autrichien Rudolf Steiner (1861-1925) qui puisait dans la lecture de Goethe le respect de la nature et la recherche d'un accord de l'homme avec le cosmos. D'autres encore n'ont pour doctrine que le refus des usages établis et pour seul credo : *"Faire ce que l'on dit et dire ce que l'on fait."* Ce sont ceux qui prennent le plus de risques, comme Axel Pruffer (Le Temps des cerises) dans la Haute Vallée de l'Orb (Hérault).

Ecologie rêveuse, vinification post-soixante-huitarde sans doute, qui produit bon an mal an quelques dizaines de milliers de bouteilles aux noms claironnants ou drôles : Les Foulards rouges (côtes-du-roussillon), le domaine du Possible (côtes-du-roussillon rebaptisées "Jajakistan") avec sa cuvée "C'est pas la mer à boire", en 2006, fruitée et croquante.

Ajoutons le Mazel, vin de pays de l'Ardèche de Gérard Oustric, la Treille muscate de Catherine Marin-Pestel, des corbières, et encore Le Bout du monde d'Edouard Laffitte, au pied du Canigou, avec sa cuvée "Tam-tam", un assemblage rustique à dominante de syrah.

Se sentent-ils visés par le brûlot de Michel Bettane, "Non aux bio-cons" paru en éditorial du *Grand Guide des vins de France 2008* (Minerva Editeur, 1 183 p., 29 euros) ? *"Laisser entendre que tous ceux qui font des vins naturels font des vins ratés, des "rouges puants" et des "blancs oxydés", est un mensonge"*, lit-on sur le site Internet de l'AVN.

*"Ces quelques dizaines de vigneron, à n'employer ni soufre ni pesticides, risquent leur récolte à chaque*

*pluie, défend Marc Sibard, des caves Augé, pourfendeur de l'agrobusiness viniviticole. Curieuse attaque au moment du Grenelle de l'environnement !"*

Chez Racines, marchand de vin à l'ancienne et bistrot parisien qui vient tout juste d'ouvrir ses portes, on trouve des bouteilles produites par des passionnés. Par exemple celles de Claude Courtois, figure emblématique du mouvement, au domaine les Cailloux du paradis, à Soings-en-Sologne (Loir-et-Cher). Sa cuvée "Racines", éponyme de la boutique, couleur cerise violacée, assemblage complexe, parfois improbable, est souvent réussie (2003). Remarquons aussi "Quartz", sauvignon intrigant et complexe, délibérément oxydé.

L'un des maîtres de l'oxydation, Pierre Overnoy, a formé son successeur, Emmanuel Houillon, à Pupillin (Jura), dans Arbois, à l'antique méthode du "vin jaune". Issu du cépage savagnin, ce dernier est élevé pendant six ans et trois mois dans de petites barriques, sans remplacer (par ouillage) la proportion de vin évaporé. Le "jaune" se forme lentement, qui accorde au vin des saveurs fines de noix et de noisettes, tandis que s'affirment la rondeur, le soyeux sur fond de goût de "rancio".

Chaque bouteille signée Pierre Overnoy, adepte de l'agrobiologie, et aujourd'hui Emmanuel Houillon, est un miracle du travail des levures naturelles. Ce sont elles qui assurent la remarquable complexité aromatique et la longévité de leurs vins. Jean-Marc Brignot, vigneron à Molamboz (Jura), a produit en 2005 un mystérieux "PBG", au nez de mine de crayon, qui s'épanouit peu à peu. Les vins naturels, il faut les apprivoiser.

La Loire est fortement représentée chez Racines, notamment avec les vins de Patrick Desplats du domaine des Griottes, en Layon. Ce dernier vinifie désormais le domaine de Joseph Hacquet, mort cette année, maître du cépage chenin qu'il apprivoisait sans soufre en agriculture biologique (exceptionnel anjou blanc 1959). On trouve dans la boutique les vins de Gérard Marula, ancien ouvrier agricole, qui a produit deux millésimes de chinon rouge, et ceux de Jean-Pierre Robinot, qui ose un élevage de quarante-huit mois sur un chenin vendange tardive. Le prix de ces vins jeunes varie de 4 à 12 euros. Leur devise : *"Chassez le vin naturel, il revient au goulot !"*

## **Jean-Claude Ribaut**

---

### **Fiche pratique**

**AVN** : [www.lesvinsnaturels.org](http://www.lesvinsnaturels.org).

**Racines**, 8, passage des Panoramas, 75002 Paris. Tél. : 01-40-13-06-41. Fermé le week-end.

**Domaine des Griottes**, Le Layon, 49750 Saint-Lambert-du-Lattay. Tél. : 02-41-78-46-11.

**Le Temps des cerises**, 2 rue du Bernouvrelles, le Mas blanc, 34260 La Tour-sur-Orb.

**Le Chateaubriand**, 129, avenue Parmentier, 75011 Paris. Tél. : 01-43-57-45-95.

**Baratin**, 3, rue Jouye-Rouve, 75020 Paris. Tél. : 01-43-49-39-70.

Article paru dans l'édition du 01.11.07

---

**Le Monde.fr**



Abonnez-vous au Monde.fr - 6€ [visitez Le Monde.fr](#)

© Le Monde.fr | Fréquentation certifiée par l'OJD | CGV |