



Chez *mon* caviste

LES VINS ÉTHIQUES

Des vignerons respectueux de l'environnement répondent à la soif de bien-être des consommateurs.

Texte Claudine Abitbol. Photo David Japy.

1 - LE BIO FRANÇAIS ET EUROPÉEN

Pour être un bon vigneron en bio, il faut être un excellent viticulteur, ce qui n'est pas donné à tout le monde. Pas de recours à la chimie signifie, en effet, plus de travail dans les vignes, tout au long des saisons. Ce rouge bordelais, rafraichissant et fruité, à servir à l'apéritif avec un pâté ou une viande grillée, est un assemblage des cépages régionaux (merlot, cabernets sauvignon et franc). Il est l'archétype du bon vin quotidien, qui non seulement détient le label bio français « AB » mais aussi l'euro-péen (feuille étoilée sur fond vert). Demeter (biodynamie) et végan (sans additif d'origine animale). **Château Ferran Saint-Pierre, Tradition 2014, bordeaux supérieur, 6,75 €, Biocoop.**

2 - NATURE

Les vins nature ou naturels sont des vins élaborés sans sulfites ajoutés (ni autres additifs), responsables des maux de tête ou d'allergies. S'inscrivant dans une philosophie plus large, ils visent à retrouver l'expression naturelle du terroir et sont produits en bio « AB » ou en biodynamie. Les vendanges sont manuelles, la vinification naturelle (les techniques œnologiques proscrites). Agrumes et fleurs blanches à l'apéritif, avec viandes

blanches et crustacés. **Gérard Bertrand, Prima Nature, chardonnay 2016, pays-d'oc, 7,95 €, Naturalia.**

3 - BIODYNAMIE

La biodynamie est une extension de la bio. Viticulture calée sur le calendrier lunaire et traitements à base de plantes pulvérisées à dose homéopathique s'inscrivent dans une spiritualité parfois remise en cause. Les vins biodynamiques sont certifiés par les labels Demeter et Biodyvin, contrôlés par Ecocert. Produit au cœur du parc naturel des Alpilles, ce rouge élégant et racé est aussi majestueux que la cave cathédrale où il naît. **Château Romanin, La Chapelle 2014, baux-de-provence, 15,70 €, Nicolas.**

4 - DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les adhérents de la mention « VDD » (vignerons en développement durable) pensent aux générations présentes et futures en prenant en compte les aspects environnementaux et sociaux comme le bien-être des salariés, le respect de la nature et du consommateur (label AB), du terroir, du patrimoine. C'est ainsi que ce bandol, pilote en Provence, s'est installé dans un ancien moulin du XVIII^e siècle, sur un site protégé du Conservatoire du littoral. Ce rosé fruité de caractère,

à boire hiver comme été, est idéal avec des saucisses de veau ou des plats mijotés. **Domaine La Nartette, bandol rosé 2016, Moulin de La Roque, AB, 13,20 €.**

5 - VIN SOLIDAIRE

Les vins solidaires favorisent l'insertion des personnes handicapées dans le cadre d'un ESAT (établissement et service d'aide par le travail). Ils s'inscrivent tout naturellement dans une démarche de « développement durable » environnemental, économique et social. Ce domaine alsacien, situé sur le fameux coteau du Stierkopf, produit ce blanc minéral fin et gastronomique, idéal avec une quiche au saumon ou un poulet au curry. **Domaine de Stierkopf, pinot gris 2014, 6 € à la propriété.**

6 - VÉGAN

Depuis quatre générations, la famille Boyer élabore des vins qui dominent les étangs de Camargue. Dotée du label bio AB, elle devient en plus végane depuis le millésime 2016, en clarifiant le vin avec des matières minérales comme la silice, mettant ainsi fin aux additifs d'origine animale (blanc d'œuf, poisson...). Ce blanc de vignier et vermentino, respectueux des choix alimentaires végétariens ou végétaliens, relève sandwiches-crudités ou entrées végétales. **Château Beaubois,**

Les duos de Beaubois 2016, pays-d'oc (Languedoc), 7,90 €, Le Repaire de Bacchus.

7 - ÉCOCITOYEN

Le champagne Pop Earth est la réunion de tous les efforts faits par la Maison Pommery pour réduire les impacts de ses produits sur l'environnement. Il regroupe des raisins issus de la viticulture raisonnée, dans une bouteille au verre allégé (émission de CO₂ restreinte), étiquetée sur du papier recyclé, imprimé avec une encre à l'eau sans solvant, 100 % recyclable, présentée sans étui en carton pour limiter la production de déchets. Cette bulle fine, fruitée et très alerte n'en est que meilleure. **Pommery, champagne Pop Earth, brut, 39 €.**

8 - CULTURE RAISONNÉE

Située en Bourgogne, l'appellation moulin-à-vent est un cru du Beaujolais puissant mais élégant, qui produit parmi les plus beaux vins régionaux. Ici, le gamay offre puissance et fraîcheur sur des sols granitiques, riches en oxyde de fer et manganèse. Terroir et cépage respectés par une viticulture raisonnée (label Terra Vitis) qui se traduit par une réduction des traitements sur les parcelles. **Les Terrasses du Château 2015, Château du Moulin-à-Vent, 12,90 €, Monoprix.**



l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.