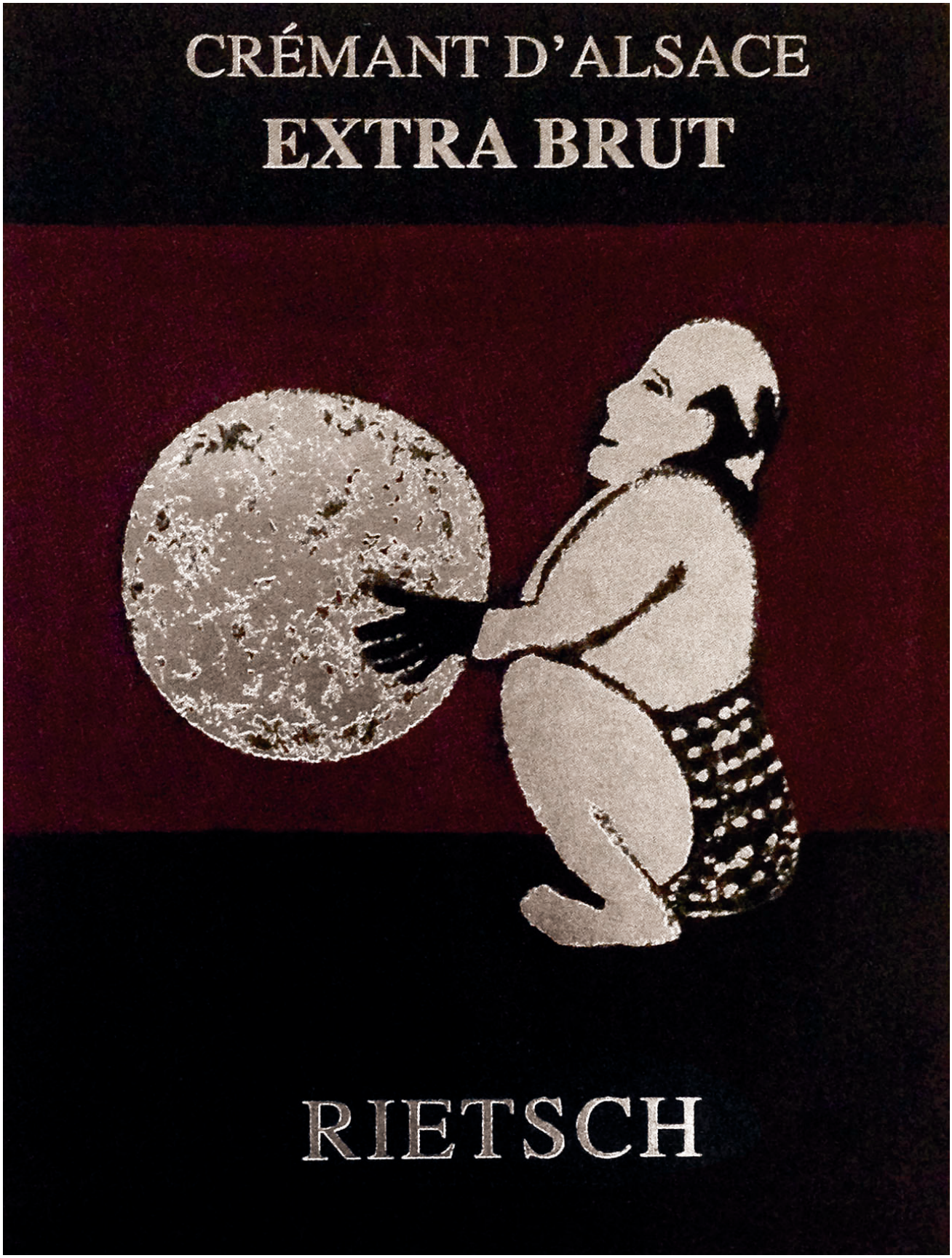
Nature, vous avez dit nature, comme c’est nature !

Auteur : Christian Pion

Date : 5 mars 2017


CRÉMANT D'ALSACE
EXTRA BRUT
RIETSCH

S’il y a bien un sujet qui provoque discussions, débats mouvementés et prises de bec entre amateurs, c’est celui des vins natures. Petit tour d’horizon de cette sphère passionnante qui essaime gentiment en dépit de ses détracteurs.

Depuis quelques années, une poignée de vignerons révolutionnaires remet en cause la vision classique des anciens en élaborant des vins naturels, sans entrant, ni ajout. Entendez par là, tous les produits que l’industrie œnologique a depuis longtemps développé pour le confort des vignerons, permettant d’assurer la conservation des vins. Cette initiative est au départ pour le moins salutaire : les vins industriels, formatés au goût marketé d’une cible et corrigés à grand renfort d’adjuvants sont souvent sans saveur ni intérêt. Le succès fut immédiat et des lieux spécialisés proposent la découverte des vins de ce nouveau monde. Les étiquettes sont joyeuses et décalées, loin du conformisme des appellations, même si la typicité classique des terroirs est parfois dévoyée.

Le vin est un milieu vivant, complexe, qui contient à l’état naturel de nombreuses bactéries, parfois du sucre que le soufre ajouté lors de la mise en bouteille (si possible en quantité réduite) protège d’évolutions regrettables comme l’oxydation prématurée, la re-fermentation en bouteille et le développement exponentiel de bactéries au goût douteux.

Les vins natures “propres” qui demandent de la part des vignerons une attention extrême à l’hygiène, un travail parfait à la vigne, un transport et un stockage à l’abri de la chaleur, ne sont pas légion mais offrent un véritable intérêt pour l’amateur de nouvelles émotions. Par contre, on demeure plus dubitatifs à l’égard de ces vins “poilus” aux robes délétères, souvent pétillants, parfois oxydés quand ils ne présentent pas des défauts impardonnables de faux goûts et d’arômes détestables… Les inconditionnels des vins natures, rentrés en religion avec une foi d’ayatollah, vous rétorqueront que c’est le vrai goût du vin ! Une affaire de culture et de liberté de culte !

Aucun label n’existe à ce jour et cette sphère de production qui connaît un succès certain risque bien de s’étouffer dans l’œuf si elle continue d’attirer dans ses rangs certains vignerons peu qualitatifs et borderline, peu exigeants et peu respectueux du consommateur. Un monde nouveau finalement, une approche du vin qui présente joyeusement bien les défauts de sa jeunesse et de son inexpérience. Patience ?

Quelques coups de cœur

Marcel Lapierre (Villié-Morgon) www.marcel-lapierre.com

Philippe Pacalet (Beaune) www.philippe-pacalet.com

Domaine Pierre Frick (Pfaffenheim) www.pierrefrick.com

Domaine Patrick Meyer (Nothalten)

Jean-Pierre Rietsch (Mittelbergheim) www.alsace-rietsch.eu

Jean-François Ganevat (la combe de Rotalier)

Maison Pierre Overnoy et Emmanuel Houillon (Pupillin)