

## Au sommaire de ce numéro

### Carnets de route

“Vins naturels” : quand l'idéologie remplace le plaisir

### Complément

Châteaux Le Prieuré, Siaurac et Vray Croix de Gay p.4

### La revue des producteurs

Alsace nord p.5

## Exclusif TAST PRO

### Le vin dans le monde, seconde partie

En avant-première, un article de Michel Bettane à paraître dans la prochaine édition de l'Encyclopedia Universalis. p. 15

TAST est rédigé sous la direction de Michel Bettane et Thierry Desseauve.

Photos : D.R.

Direction artistique : Hicham Abou Raad.

TAST, une publication de B.D.T. Medias

22 rue Chauchat - 75009 Paris - France.

Retrouvez TAST sur

[www.bettanedesseauve.com](http://www.bettanedesseauve.com)

## Carnets de route

### Non aux bio-cons !

L'agriculture bio est à la mode, et même l'objet semble-t-il de toutes les attentions du nouveau ministre. Naturellement, on s'en réjouit. Il existe donc une viticulture biologique, destinée à se développer, et de toutes les familles qu'elle réunit, j'ai depuis toujours une préférence pour l'école biodynamique. Dès 1981, j'ai eu la chance de rencontrer François Bouché, l'initiateur du mouvement en France, de le suivre en Alsace, dans la Loire et à Bordeaux, et la surprise de voir peu à peu les principes philosophiques de Steiner, pour lesquels je n'ai pas de sympathie particulière, aboutir à une amélioration certaine de la qualité du raisin, de sa capacité à exprimer un terroir et un millésime. J'interprète cette réussite comme celle de l'observation et du respect des équilibres naturels de la vigne et surtout du retour à la vie biologique des sols dont tout agronome sérieux sait qu'elle devrait être la base de toute viticulture dans nos appellations d'origine contrôlée. Mais on ne saurait souscrire aux dégâts commis dans l'imaginaire des amateurs par tous les mauvais vinificateurs qui prétendent faire du vin naturel, sans soufre – ils vont même jusqu'à dire illégalement « bio », alors que la loi ne reconnaît comme bio que le fruit, c'est-à-dire le raisin – et qui font passer leur bibine pour la vérité du terroir ! Sus donc aux rouges puants, car les mauvaises levures indigènes, si avides de cannibaliser les bonnes quand le vinificateur laisse faire, sont les mêmes à travers toute la planète et unifient par leurs arômes animaux tous les cépages et tous les terroirs, à bas les sucres traînants, les robes louches et instables et les saveurs approximatives, halte aux blancs oxydés et morts dont, après coup, on nous explique qu'on a « ménagé » la décomposition ! Nous restons pantois devant la crédulité de tant de restaurateurs, qui ne présentent plus à leur carte que ce genre de produit, alors qu'ils soignent tant nos assiettes, en particulier les généreux bistrotiers de “gueule” qui seraient les premiers désolés de nous régaler avec de la marchandise avariée ! Et que dire de tous ceux qui les conseillent, cavistes et courtiers en vins prompts à surfer sur “la pensée correcte”, journalistes plaquant sur le sujet une idéologie à la mode sans s'intéresser à ce qu'ils boivent, intellos dérangés qui refont le monde à partir de leurs propres fantasmes ? Qu'on s'entende bien,

quelques-uns des plus grands vins de la planète, et même à coup sûr les meilleurs, sont des produits issus d'une viticulture d'inspiration bio, mais leurs élaborateurs sont conscients de leur responsabilité et perfectionnistes en matière de vinification. Les Humbrecht, Lafon, Perrin, Leflaive, Leroy, Pinguet et consorts sont l'honneur de la famille bio et leurs produits, admirés de tous, servent de référence pour juger tous les autres. Dans des appellations moins prestigieuses, on trouvera des dizaines de vigneronniers tout aussi respectueux du sol, de la vigne, du raisin et du vin, mais curieusement, ce ne sont pas eux qu'on voit partout, mais les "grandes gueules", les malins et les manipulateurs d'opinion. Ils seraient même prêts à fournir un mode d'emploi, un calendrier astral qui nous indiquerait les jours "sans" et les jours "avec", la carafe à décanter huit jours à l'avance, et le verre adéquat, et, en dernier recours si l'on persiste désespérément à trouver leur vin "bizarre", des cours gratuits d'anthroposophie !