

ÊTRE OU NE PAS ÊTRE BIO?

Depuis 2012, les ventes de vin bio ont doublé en France, et elles devraient encore doubler dans les trois ans qui viennent. Le mouvement est le même ailleurs, en Allemagne et Grande-Bretagne par exemple. Il est d'autant plus spectaculaire que, dans le même temps, la consommation de vin dans le monde ne cesse de baisser. Partout on boit moins mais mieux. Mieux, pour certains, veut dire bio. Le salon Millésime Bio, qui réunira des vigneronna du monde entier à Montpellier, du 28 au 30 janvier, traduit cette spirale: il s'agrandit, accueillant 1200 exposants, contre 1000 l'an dernier.

Mais relativisons. La part de marché du vin bio en France n'est que de 1,72%. Le chiffre devrait se hisser à près de 8% en 2022, mais il faudra attendre de longues années avant que les bouteilles vertes se généralisent. Car passer en bio ne va pas de soi. Les freins sont multiples, que nous passons en revue dans une enquête en dix questions, auxquelles nous répondons le plus clairement possible – le plus objectivement aussi, tant le sujet est sensible.

Vendanges difficiles

Pourquoi certains vigneronna hésitent-ils à franchir le pas ou refusent-ils de le faire? Pourquoi des propriétés ne sont bio que quelques mois dans l'année, quand d'autres le sont entièrement sans le dire, et que d'autres encore renoucent? D'ici, le label bio impose logiquement des normes, et en conséquence de la constance et de l'argent. Nous sortons par exemple de deux années de vendanges difficiles, en 2017 et 2018, où la vigne a été meurtrie par la maladie du mildiou, difficile à enrayer avec les moyens de l'agriculture biologique. Et puis il est plus facile de cultiver du vin «vert» dans les régions sèches et ensoleillées du Grand Sud que dans celles où la pluie s'invite souvent, dans le Bordelais ou en Champagne par exemple.

Aussi des vigneronna préfèrent-ils jouer la carte de l'agriculture raisonnée – limiter au maximum les produits nocifs plutôt que de les supprimer. Certains estiment même que cette approche est la meilleure pour la planète. Foutaise, répondent les tenants du bio, pour qui un label est seul garant d'un changement. Une chose est sûre, les vins français ont fait d'énormes progrès depuis dix ans pour devenir plus sains à boire et plus



LE VIN BIO EN DIX QUESTIONS
COMPRENDRE SON IMPACT ET SES USAGES

Pages 2-3

► **Notre sélection**
Près de 80 coups de cœur, de 8 à 99 euros
Pages 4-5

► **Rencontre**
Frédéric Engerer, directeur de Château Latour, parle de ce premier grand cru certifié bio

Page 5



► **Enquête**
Les investissements de la Chine dans le Bordelais

Page 6



Les Chemins de Bassac, IGP côtes-de-thongue, « A Deriva. Vers la Nature », 2017

Douceur du pinot noir et chaleur de la syrah apportent à ce vin un bel équilibre. Lui laisser le temps de s'ouvrir pour le plaisir des papilles. 14 €.