

le guide carité
des **BONNES**
ADRESSES *du*
VIN BIO
et biodynamique
2022-2023



19^e édition

réalisation couverture : Itchi (www.itchi.fr)
photo de quatrième de couverture : ©Pierrick Bourgault

Avant toute chose	5	Saint Joseph / Condrieu	105
Le vin bio en France :		Crozes Hermitage - Hermitage	105
Etat des lieux	6	Clairette de Die	107
Pourquoi le vin bio ?	8	Côtes du Rhône - Gard	110
		Côtes du Rhône Drome	111
		Vinsobres	112
Le vin bio pour JM. Carité	10	Costières de Nîmes	113
Le Vrai/Faux du vin Bio	12	Clairette de Bellegarde	113
		Côtes du Rhône Lirac /Tavel	114
L'œnotourisme écologique	20	Côtes du Rhône Vaucluse	115
		Côtes du Rhône / Visan	116
Méthode de dégustation	20	Côtes du Rhône / Séguret	117
Comment lire ce guide	22	Vacqueyras - Gigondas	119
Déroulé des dégustations et conseils de service	23	Châteauneuf du Pape	126
		Beaumes de Venise	133
		Ventoux - Luberon	135
Tour de France et un peu d'ailleurs		Provence	137
Du VIN BIO		Côtes de Provence	137
et biodynamique		Bandol	147
		Les Baux de Provence	149
Alsace	35	Coteaux d'Aix	149
Haut-Rhin / Alsace	36	Corse	151
Bas-Rhin / Alsace	56	Languedoc	152
Côtes de Toul - Lorraine	66	Pic-Saint-Loup	155
Moselle	66	Duche d'Uzes	157
Champagne	67	Coteaux du Languedoc	159
Jura	79	Saint Chinian - Faugères	162
Savoie	81	Picpoul de Pinet	167
Bugey Cerdon	83	Minervois	168
Bourgogne	84	Corbières	170
Bourgogne - Chablis	84	Fitou	172
Bourgogne - Saint Bris -		Cabardès	174
Côtes d'Auxerre - Irancy	85	Malepère	175
Bourgogne Vézelay	87	Limoux	176
Bourgogne - Côte d'Or	88	Roussillon	115
Bourgogne -		Côtes du Roussillon	178
Côte Chalonnaise	97	Côtes Catalanes	178
Mâconnais	100	Muscat Vin Doux Naturel	
Beaujolais		Banyuls et Collioure	183
Beaujolais Supérieur		Sud Ouest	184
Beaujolais Villages	101	Jurançon	184
Beaujolais Brouilly	102	Madiran – Béarn – Bigorre	189
Beaujolais Régnié -		Irouléguay	190
Morgon	103	Gaillac	194
Vallée du Rhône	105	Cahors	197
Côte Rôtie		Quercy	198

Duras	199
Côtes du Marmandais	200
Côtes de Buzet	202
Monbazillac - Bergerac	203
Bergerac – Saussignac	206
Montravel - Haut montravel	210
Pécharmant	210
Bordeaux	211
Médoc - Haut Médoc	211
Sauternes et Barsac	213
Graves	214
Entre deux mers -	
Haut Benauge	218
Côtes de Castillon	230
Saint Emilion et Grand Cru	232
Puisseguin Saint Emilion	236
Lussac Saint Emilion	237
Montagne Saint Emilion	239
Sainte-Foy Côtes	
de Bordeaux	242
Côtes de Franc	245
Blaye Côtes de Bordeaux	246
Côtes de Bourg	252
Bordeaux	
Bordeaux Supérieur	257
Fronsac Canon Fronsac	266
Loire	268
Fiefs Vendéens	268
Reuilly	269
Muscadet - Gros Plant	
Muscadet	271
Muscadet - Ancenis - Anjou1	280
Anjou – Aubance	282
Anjou - Layon	283
Anjou – Savennières	291
Saumur - Champigny	293
Coteaux du Loir	
Coteaux du Vendomois	293
Bourgueil	294
Saint Nicolas de Bourgueil	295
Chinon	298
Touraine	300
Touraine azay le rideau	
Touraine Mesland	301
Sancerre	302
Cheverny - Cour Cheverny	306

Côte Roannaise	308
Saint-Pourçain	309
Côtes du Forez	309
Vin de Pays / IGP	310
Ardèche	310
Ariège	315
Aude	315
Bouches du Rhône	315
Charente	
et Charente maritime	316
Corrèze	319
Côte d'Or	319
Dordogne	320
Gard	322
Haute - Garonne	324
Gers	326
Hérault	328
Landes	330
Lot et Garonne	330
Vaucluse	331
Vienne	332
Autres pays	333
Italie	333
Espagne	337
Portugal	339
Bulgarie	340
Slovénie	340
Grèce	341
Apéritifs, liqueurs	
et alcools	345
Pineau des Charentes -	
Cognac	345
Cahors	350
Calvados et Pommeau	
de Normandie	350
Lorraine	350
Bourgogne	351
Ratafias	351
Cartagène	351
Floc de Gascogne, Blanche	
et Armagnac	352
Pastis	353
Hydromel	353
Lexique	354
Adresses utiles	358

Avant toute-chose...



Bientôt 40 ans (la première édition du guide datant de 1984) que mon père s'est attaché à défendre les vigneron bio, leur travail, leur passion mais également leur nécessité environnementale ! Rappelons que la vigne, après la pomme, en agriculture, est le produit agricole français qui nécessite le plus de traitements chimiques et pour lequel on utilise le plus de pesticides.

Bientôt 20 ans que mon père m'a initiée au vin bio, aussi bien à sa dégustation qu'à sa compréhension, en m'emmenant à la rencontre de nombreux vigneron, issus de différentes régions, de différentes cultures mais tous avec la même passion et animés par le même amour de leurs vignes et de leurs vins.

Cette année c'est seule que j'ai rédigé ce guide, j'y ai tenté de suivre la route paternelle en prenant le temps pour chaque vin commenté à son appréhension (certains vins, plus « sauvages » que d'autres à l'ouverture ont ainsi été dégustés plus de trois fois sur 24h d'ouverture et la totalité des vins tranquilles ont été dégustés deux fois dans la même journée : après une heure d'ouverture préalable au minimum une première fois entre 11h et 13h et une deuxième fois entre 17h30 et 19h30) afin pouvoir vous parler de sa tenue à l'ouverture, des apports plus ou moins bons de oxydation chez lui, etc. Bien entendu, Jean-Marc a relu ce guide avant son édition et je l'en remercie sincèrement car je ne serai sûrement jamais prête à me passer de lui complètement, et ça me va bien !



En vous souhaitant une belle lecture, de belles visites œnotouristiques et surtout de belles dégustation à venir !



Lilas Carité-Fougère

Le vin Bio en France : Etat des lieux

Le bio : un véritable moteur naturel pour l'agriculture française

Les surfaces agricoles françaises engagées en bio ont ainsi doublées en 5 ans, entre 2014 et 2019. En 2019 ces surfaces représentaient 8,5 % de la surface agricole nationale, de plus, la même année, l'agriculture biologique concernait 10 % de l'emploi agricole.

La consommation des produits bio chez les français :

C'est un fait : le bio a le vent en poupe en France et en Europe !

Même si les règlements européens sont toujours à la traîne que ce soit en terme de définition, en terme d'aide et de prise en charge ou bien encore en terme d'unification et de prises de décisions pourtant primordiales...

Même si nous vivons une époque de crise sanitaire entraînant la dégringolade des ventes directes de nos producteurs mais profitant aux industries pharmaceutiques... Il s'avère tout de même que les Français veulent du bio et du local et les chiffres nous le montrent

bien.

Au final, une Bio de plus en plus étendue dans le quotidien des français mais soumises aux mêmes lois mercantiles que les autres produits alimentaires où la grande distribution règne en maître. Un fait qu'il faut accepter et qui fait partie de la règle du jeu si l'on veut continuer de voir croître cette bio à plusieurs vitesses et accessible à tous. La grande distribution est le principal levier de la hausse des ventes de produits bio en France, elle représentait en 2019 55% des parts nationales de ce marché.

Les Français et le vin bio :

Comme nous le disions, les français veulent du bio et en plus de cela, du local idéalement ! Il n'y a qu'à observer le succès depuis quelques années des produits fabriqués en France. Paradoxalement, ces mêmes français n'ont jamais autant utilisé l'expression « Made in France » que ces dernières années !

Le vin bio réunit à lui seul tous les atouts que recherchent les consommateurs : une origine française (dans plus de 95% des cas) et toutes les caractéristiques d'un produit élaboré dans le respect de l'environnement. Actuelle-

ment le vin bio est régulièrement le 3ème produit acheté en bio par les ménages français de plus en plus sensibles à ce mode de production.

Il n'est donc pas étonnant de voir de plus en plus de producteurs se convertir rapidement à la bio (en 2019, près de 21 000 hectares de vignes entamaient leur première année de conversion contre 14 000 hectares en 2018).

Les chiffres auxquels nous nous référons dans le texte ci-dessus sont extraits de rapports d'enquête de l'Agence Bio.

Les études ayant été finalisées en 2019, nous n'avons pas encore le recul nécessaire pour vous parler des années 2020 et 2021, or, nous pouvons malheureusement nous avancer un peu et annoncer dès maintenant qu'il s'agira d'années difficile, tant économiquement parlant (les confinements et le COVID ayant annulé ou reporté nombre d'événements dédiés à la vente directe du types foires et salons et ce type de vente représentait en 2019 45% des ventes de produits bio par ménage) qu'en terme de production, l'année 2021 a en effet été particulièrement sévère pour la plupart des régions.

Qu'ils soient de Loire, de Nouvelle Aquitaine, d'Occitanie ou du Sud-Est, certains domaines ont accusé

plus de 90% de pertes, entre les maladies touchant leurs vignes et les intempéries qui se sont succédées durant toute l'année.

A suivre avec attention :

Programme Ambition Bio 2022

www.agencebio.org

Les actualités de France Vin Bio

www.francevinbio.com

Pourquoi le vin Bio ?

Le vin bio, comme le reste des produits issus de l'agriculture biologique, n'est pas qu'une simple mode mais bel et bien une urgence sanitaire, tant au niveau de la terre et de l'environnement qu'au niveau de notre santé et bien-être à tous, vigneron comme consommateurs. Rappelons que la vigne, après la pomme, en agriculture, est le produit agricole qui nécessite le plus de traitements chimiques et pour lequel on utilise le plus de pesticides, or, malgré les différentes étapes de transformation par lequel passe le raisin pour devenir vin, aucune d'entre elles ne le « nettoie » des traces de traitement que le cep d'origine aura subi, autrement dit, on ne fait pas « bouillir » le vin. En clair, lorsque vous buvez un verre de vin conventionnel dont la vigne dont il est issu aura été traitée, sachez que vous prenez alors directement une dose, plus ou moins infime de pesticides et de traitements...¹

Cette pratique agricole conventionnelle consistant à « balancer » un nombre très élevé de pesticides sur des plantes que nous consommons plus tard n'est pas qu'une hérésie au niveau sanitaire et écologique mais également au niveau des qualités gustatives du vin...

La vigne ne doit pas être irriguée mécaniquement par le vigneron mais uniquement par voie naturelle², or, en

1. Dans une étude menée par le laboratoire Sarco, expert analytique, il s'est avéré que « sur 34 vins conventionnels étudiés, tous les vins contiennent des résidus de fongicides (entre 4 à 10 composés) ».

4. Mis à part dans certains secteurs géographique

été, les pluies se font rares et le seul moyen qu'ont les ceps de s'hydrater est d'aller puiser, avec leurs racines, les ressources disponibles en profondeur. Cependant, en faisant un plan en coupe de deux ceps de vignes, implantés sur le même terroir, mais l'un cultivé en bio et l'autre en conventionnel, on observe que les racines du pied de vigne conventionnel, dont le sol a été traité chimiquement, ne peuvent généralement pas s'enfoncer réellement dans la terre à plus d'un mètre et s'étalent ensuite sur cette surface peu profonde, car les nombreux produits et pesticides qu'il a reçus ont véritablement dégradé le système microbien du sol et avec lui sa porosité et le lien donc entre les différentes strates de son sous-sol qui font toute la richesse minérale du vin. Au contraire, le cep ayant été cultivé biologiquement, dans un sol travaillé avec respect et dont la vie microbienne se porte parfaitement bien, a des racines s'enfonçant jusqu'à 15 mètres de profondeur, voire plus selon son âge. Ses racines vont aller chercher toutes les richesses et qualités propres aux différents niveaux du sol, qu'il s'agisse d'argile, de calcaire, de sol fossilisé, de granit, etc. qui hydrateront ensuite de la meilleure et la plus profitable manière qui soit les grains des raisins qui s'en nourriront et produiront un vin infiniment plus représentatif de son terroir.

bien précis qui sont Provence-Alpes-Côte d'Azur, Languedoc-Roussillon et Côtes-du-Rhône, soit les régions les plus touchées par le problème d'irrigation, qui, ont obtenu de l'INAO une « pratique corrective exceptionnelle » consistant, sur demande au préalable des vignerons concernés qui devront alors préciser le temps d'irrigation souhaité, sachant que celle-ci est uniquement possible du 15 juin au 15 août. Chaque vigneron qui aura eu recours à l'irrigation durant la période permise devra rendre compte à l'INAO de la superficie totale des vignes irriguées, de leur encépagement et de la technique d'arrosage utilisée.



Alors, lorsqu'on souhaite parler goût du terroir dans un vin, vous comprendrez bien, qu'à moins de parler de vin bio, cela n'aura pas vraiment de sens avec un vin conventionnel dont la vigne a été (mal)traitée chimiquement et dont le terroir, le sol, n'apporte plus aucune qualité gustative...

Le vin Bio pour Jean-Marc Carité

C'est quoi le vin, finalement ?

«Une boisson alimentaire source de plaisirs fugaces, de souvenirs plus ou moins impérissables, mais non renouvelables, d'imaginaires infinis...

Alors, mesurons à sa juste dimension cet imperceptible bonheur procuré par une senteur, une gorgée et que jamais plus on ne retrouvera car cet instant unique tient autant à l'environnement subjectif qu'au produit objectif et c'est bien toute la vanité des notes de dégustation. Songeons, avec Anna de Noailles que « nous n'aurons plus jamais notre âme de ce soir »... Entre un « petit » vin de pays et un « grand » cru classé, au final, quand on l'aura pissé : quelle différence ? le plaisir éprouvé par ce moment magique passé avec lui. En parlant de grand vin, d'ailleurs, il serait bon que les producteurs se tiennent à une certaine décence et évitent de, soit proposer des vins hors de prix à plus de 250 euros la bouteille (qui en plus ne semblent pas si aptes que cela à la garde...) et, dans la même idée d'éviter la débauche de luxe inutile, faire attention à rester éco-logiques dans leur choix de bouteilles pour leurs vins bio : nous préférons effectivement les vigneron qui choisissent des bouteilles en verre

recyclé et allégé à ceux qui optent pour des bouteilles très élégantes, très lourdes et à l'impact écologique non négligeable...

Et l'important est que ce souvenir ne soit pas terni par des conséquences fâcheuses (maux de tête, d'estomac, crampes...) : d'où la nécessité de choisir en confiance un produit qui vous protège de ces effets secondaires désagréables. L'intérêt du vin bio, pour moi militant de la bio depuis plus de quarante ans, c'est d'abord qu'il est bio.

Dans mes découvertes je reviens souvent à cette si lumineuse définition, à propos de la très belle gamme Isa des vins « des Chemins de Bassac, présentés par ses vigneron, Isabelle et Rémi Ducellier, comme « populaires et élégants ». N'est-ce pas la définition même du vrai vin ?

Petite ou Grande Appellation, un vin, quelle que soit la manière dont vous le considérez, représente au minimum un an de travail de la vie d'un vigneron, la moindre des choses est donc de prendre quelques minutes de votre temps pour déguster son produit, malgré certains apriori que vous pourriez avoir sur une appellation peu glorieuse ou un Vin de France par exemple.

Le vin doit rester un plaisir populaire, simple.

Restons simples, aussi, voire humbles, et ne nous prenons pas (trop) au sérieux. Notre plaisir, pour éphémère qu'il soit, n'en sera que plus grand.»



Les différents types de vins

«À chaque moment, à chaque rencontre, convient un type de vins.

De soif

De copains, copines

De jeux (pétanque, palet etc.)

D'apéritif

De repas

De conversation

Les vins d'exception

Ni grand ni petit : le vin, dans sa simplicité et dans sa grandeur.

Avançant en maturité, j'ai tendance à privilégier les vins de conversation. Ces vins, souvent d'exception, qui méritent un traitement si particulier, si attentionné, que je ne les conçois pas autrement que partagés entre ami(e)s bien choisi(e)s, le soir, à la place d'un alcool aussi élégant soit-il.

Ainsi nous mettons au même niveau un certain Condrieux pur viognier d'Emmanuel Barou qu'un IGP Corrèze des Vignerons de Branceilles. Et leur accordons la même fonction : un lien, de plaisirs et de connivence partagés. C'est dans ces moments conviviaux qu'on appréciera le mieux les secrets du vin. Mais, bien entendu, je n'interdis à personne de l'associer aussi à un repas... Il me semble cependant qu'il y perd un peu de sa subtilité complexe. Néanmoins, le vin allant souvent de pair avec le plaisir de faire bonne chère, nous vous conseillons réguliè-

rement dans ce guide, et lorsque cela nous a paru judicieux, des idées d'accords de plats ou de produits avec le vin commenté.»

Jean-Marc Carité