Union Fédérale des Consommateurs - Que Choisir

Le Félibrige Bât B - 4 Place Coimbra 13090 Aix-en-Provence

http://aixenprovence.ufcquechoisir.fr/– contact@aixenprovence.ufcquechoisir.fr

Tél. : 04 42 93 74 57 - Fax : 04 42 27 73 92

Mai 2022

Choisir son vin. Deuxième partie

Vins bios, biodynamiques, naturels, comment s'y retrouver

Après avoir fait le point de l'évolution des appellations, de leur réglementation et de leurs cahiers des charges, nous allons, dans cette seconde partie, nous intéresser aux évolutions vinicoles impulsées par les producteurs.

Le problème des pesticides

Le monde du vin connaît depuis quelques années une évolution importante, qui a pour origine une insatisfaction croissante des consommateurs mais aussi des vignerons vis-à-vis de l'utilisation de pesticides ou d'herbicides et plus généralement tous les intrants utilisés dans l'élaboration du vin bien que tous ces ajouts soient strictement règlementés et limités par les conditions de production définies pour chaque appellation.

C'est ainsi que les vins biologiques ont maintenant une existence européenne officielle et sont en pleine expansion. Et, en parallèle, on assiste également à une montée en puissance des vins biodynamiques et, depuis peu, des vins « nature » ou « naturels ».

La viticulture est une des cultures les plus difficiles, car la vigne est extrêmement sensible aux aléas climatiques ainsi qu'aux attaques de champignons et autres parasites.

Résultat : alors que la vigne représente en France 3,7% de la surface agricole, elle utilise 20% des pesticides utilisés en culture ; l'utilisation de ces pesticides varie beaucoup d'une région à l'autre, les appellations du Nord étant plus consommatrices que celles du Sud dont le climat est plus favorable. Cette surutilisation des pesticides est favorisée par le fait que le vin est dispensé d'indiquer sa composition sur les étiquettes.

Une fois en cuve, le raisin peut recevoir d'autres intrants comme des levures, des colles ou des sulfites (SO2) et subir des traitements comme l'électrodialyse, ou la flash-pasteurisation ; là encore, tous ces traitements sont encadrés d'une part, par une législation nationale et européenne de plus en plus contraignante et, d'autre part, par les décrets d'appellation spécifiques à chacune d'entre elles.

Les inconvénients de ce mode de production sont nombreux. Sur le plan de la santé, ces produits peuvent être toxiques et, comme on l'a vu, les étiquettes ne renseignent en rien sur le nombre et la nature de ces produits. Parmi eux, le dioxyde de soufre (SO2) est le plus connu. Naturellement produit par la fermentation du raisin, il est souvent ajouté pour favoriser la conservation du vin. Il est le responsable probable de la plupart

Une dégustation de pesticides.

Une expérience intéressante a été faite à ce sujet. On a présenté à 71 spécialistes des verres d'eau pure ou contenant une faible dose de pesticides en leur demandant, en dégustation à l'aveugle, d'identifier les verres contenant des pesticides. En 195 tests, 86 % des dégustateurs ont identifié correctement ces verres. Les pesticides donnent donc un goût au vin. Exemples :

Pesticide	Description du goût
Diméthomorphe	carton, chiffon, sécher, piquer
Fenhexamide	sucré chimique, artificiel, fraise
Folpet et phtamide	alcool, médicament, dessèchement, amertume
Glyphosate et AMPA	forte sécheresse, acide, âcre, calcaire

des maux de tête ressentis par les consommateurs. . Les doses autorisées ont baissé depuis une vingtaine d'année à la demande des consommateurs, même si elles demeurent encore significatives.

A force de pulvérisations diverses et variées sur les vignes, les sols sont de moins en moins riches en oligo-éléments et contiennent de plus en plus de produits chimiques. Nombre de propriétaires de grands crus en sont conscients et, sans toujours le mentionner, se convertissent au bio ou à la biodynamie. Ils en ont une raison supplémentaire : les pesticides ont un goût, qu'ils donnent au vin, voir encadré ci-dessus[1] et aussi : https://la-pangee.com/blog/les-pesticides-dans-le-vin-le-sujet-qui-fait-peur-n29

Les vins biologiques AB

Ils sont maintenant certifiés et contrôlés officiellement au niveau européen. Le nombre d'intrants a été réduit par rapport aux vins conventionnels : de l'ordre de 40 contre 50 à 60. Ils excluent les produits de synthèse ainsi que des traitements comme l'électrodialyse ou la concentration par le froid. Le soufre est toléré, à des doses plus faibles qu'en conventionnel. Malgré tout, de nombreux intrants sont autorisés qui incluent des acides, des sulfites, des citrates, des levures, des copeaux de bois[2]… Les intrants naturels doivent être bios.

Actuellement, les vins bios représentent environ 15 % de la production française une part de marché en forte augmentation, 20 % par an depuis quelques années.

Les vins bios ont leur cahier des charges officiel, leur certification et leur label, commun à tous les produits agricoles bios.

« Nature et Progrès ». Ce label bio est privé. Il est plus exigeant que le label européen. Les raisins doivent être bios et la différence est dans l'étape de la vinification dont les procédés sont plus restreints.

« Ce label permet la chaptalisation (l'addition de sucre pour accroître le volume d'alcool) jusqu'à 1%, le collage (avec des blancs d'œuf bio ou de la bentonite) et, dans certaines circonstances, l'utilisation d'acide tartrique pour corriger l'acidité.

Les taux de dioxyde de soufre autorisés sont la moitié de ceux de la réglementation bio européenne[3]. ».

Les vins biodynamiques

Ils respectent obligatoirement la réglementation des vins bios, mais vont plus loin, en apportant des produits naturels bios qui enrichissent la terre, non comme des engrais chimiques, mais en stimulant la vie du sol : lombrics et micro-organismes.

La biodynamie fait partie de l'anthroposophie de Rudolf Steiner. « Le domaine viticole est conçu comme un organisme vivant, avec une importance particulière donnée à la biodiversité, à l'influence des corps célestes (lune, planètes), ainsi que l'utilisation de préparations spécifiques à base de bouse de vache, de plantes et de minéraux qui sont utilisées sur les sols, les cultures et dans le compost. Ces préparations sont utilisées à faibles doses, ce qui peut être comparé à l'usage de

[1] Le goût des pesticides dans le vin par Gilles-Eric Séralini et Jérôme Douzelet Editeur Actes Sud

[2] https://www.vinibee.com/vin-bio-biodynamiques-et-naturels/

[3] https://fr.morethanorganic.com/labels-biologiques

l'homéopathie en médecine humaine »[4] '(Wikipédia). Voir aussi notre article sur les mentions valorisantes[5].

Ces pratiques sont très contestées comme non-scientifiques, ésotériques, voire magiques. De nombreuses études ont été faites pour en évaluer les résultats, avec des résultats variables. Par-delà des réalités physiques contestées, les vignerons qui ont fait le choix de cette méthode l'ont fait parce qu'ils ont trouvé que les vins qu'ils produisaient étaient de meilleure qualité. Pour en savoir plus, voir Wikipédia[6]. Le nombre d'intrants autorisés par Demeter est seulement de 5 contre 36 en bio.

Nous n'entrerons pas dans le débat sur la biodynamie, mais mentionnerons simplement que cette technique agricole concernait 1,4 % de la production vinicole française en 2020 et qu'elle a été adoptée par de très grands crus, comme ceux de la Romanée-Conti en Bourgogne, la cuvée de prestige Cristal du champagne Louis Roederer, ou la Coulée de Serrant dans la vallée de la Loire.

Il n'y a pas de cahier des charges ni de certification officielle en biodynamie. Deux associations gèrent deux labels privés dont le point commun est la recherche des méthodes les plus naturelles et l'exclusion des produits de synthèse :

- Demeter, la plus connue, date de 1928 et est répandue dans plus de 50 pays. En 2017, elle concernait 418 domaines en France.
  Il y a 2 niveaux de certification : vins issus de raisins Demeter et vins Demeter vinifiés selon le cahier des charges Demeter.

- Biodyvin a été créé en 1995. Le processus de certification, semblable à celui de Demeter, inclut en plus une dégustation.

Les vins "nature", ou "naturels"

La tendance vers le naturel, le sain, le non-polluant est de plus en plus sensible. Elle se manifeste aussi dans le domaine du vin, qui est pourtant un produit très élaboré, à partir de grappes issues de la nature.

On assiste donc à une floraison de producteurs de vins nature. Mais de quoi s'agit-il et que valent ces vins ?

Que Choisir a publié en 2019 un test de 36 cuvées de vin nature, issues de la Loire et du Languedoc. A la dégustation, on a trouvé des vins excellents et d'autres médiocres. Faire du vin nature est une gageure et tous n'y arrivent pas, ou pas encore. Il semble que ces vins soient un peu différents et pas forcément du goût de tout le monde : ce sont des vins rustiques, au goût de terroir. Mais le problème majeur était que tous n'étaient pas exempts de pesticides. Si deux cuvées l'étaient à 100 %, les autres étaient très légèrement contaminés, ce qui pouvait être dû à des pollutions aériennes venant d'un champ voisin. Surtout deux cuvées étaient très contaminées et en plus non certifiées bio. Il était donc devenu urgent de mettre de l'ordre dans ces appellations.

Les producteurs ont élaboré une charte et un label qui ont été approuvés par la DGCCRF début 2020.

---

[4] https://fr.wikipedia.org/wiki/Viticulture_biodynamique

[5] https://aixenprovence.ufcquechoisir.fr/wp-content/uploads/sites/114/2021/06/2021-06-18-Mentions-valorisantes.pdf

[6] https://fr.wikipedia.org/wiki/Vin_biodynamique

Il s'agit d'une démarche privée qui pourra évoluer vers une réglementation ; mais pour l'instant la priorité des adhérents est surtout de promouvoir et développer l'adoption de cette charte par les vignerons du vin naturel eux-mêmes.

L'appellation vin nature ou naturel contreviendrait au droit européen, aussi le terme de « **Vin méthode nature »** a-t-il été retenu.

La charte prévoit l'utilisation exclusive de raisin bio certifié, vendangé manuellement, une vinification sans intrant, avec des levures indigènes, sans recours à des techniques brutales comme la flash pasteurisation. L'adjonction de sulfites n'est autorisée qu'exceptionnellement à la mise avec un taux maximal et une obligation d'indication sur l'étiquette (logo de gauche ci-dessus). Un seul intrant est donc autorisé.

Les couleurs du vin

En jouant sur la couleur des grains et sur le contact plus ou moins prolongé entre le moût et les parties solides, les vignerons produisent les 3 couleurs de vin que nous connaissons : rouge, blanc et rosé. Ce dernier est le résultat de la vinification et non un mélange de rouge et de blanc, comme certains le croient encore. On pourrait ajouter le vin jaune ; c'est une AOP du Jura qui par une vinification très particulière se caractérise, entre autres, par une coloration plus forte du vin.

Il existe aussi des vins oranges et bleus. D'origine parfois très ancienne, ils sont obtenus soit par l'ajout de colorants, un procédé interdit en France, soit par une vinification particulière visant à obtenir une couleur différente.

Ces vins ne font l'objet d'aucune certification ni de protection. Il n'existe aucune garantie de non-toxicité du procédé de coloration et il convient d'être prudent si on souhaite en acheter. Leur diffusion est confidentielle.

Comparaison du nombre d'intrants et de traitements physiques autorisés en vinification

Il est très difficile de connaitre le nombre et les noms des produits autorisés, la réglementation étant d'un abord difficile. Nous nous sommes basés sur les informations d'un site relatif aux vins naturels[8] qui donne une liste précise des intrants et traitements physiques autorisés. Ces nombres sont approximatifs, certains intrants étant nommés au pluriel, comme les bactéries ou les pectinases.

Pour les vins bio, on peut trouver une liste des produits autorisés sur le site de Sudvinbio[9] à la page 104 du document

https://www.sudvinbio.com/app/default/files-module/local/documents/APPLI%C2%B0%20BIO%20Rgt%20CE%20889-2008%20CONSOLIDE%20AU%20121118.pdf

[8] https://www.vinsnaturels.fr/005_liens/les-intrants-dans-le-vin.php

[9] https://www.sudvinbio.com/tout-savoir-sur-le-vin-bio/la-reglementation

Type de vin	Intrants	Traitements physiques
Traditionnel	50-60	8
Bio	40	4
Biodynamie	6	1
Méthode nature	1	0

Nombres approximatifs d'intrants et de traitements physiques autorisés, selon le site vinsnaturels.fr.

Selon ce tableau, il y a peu de différences entre vins bios et traditionnels. Certes, en bio les intrants organiques doivent être bios, mais il en reste pas mal qui relèvent apparemment de la chimie. Il est probable que ces nombres sont un peu trompeurs puisqu'ils mélangent des produits dont la nocivité peut être différente.

Inversement, la chute des nombres d'intrants et de traitements physiques autorisés entre les vins bios et les vins biodynamiques et méthode natures est considérable.

Elle prouve aussi que l'on n'a pas besoin de tant d'additifs pour faire du vin.

Et la qualité ?

Il est certain qu'il existe de très grands vins dans toutes les catégories, sauf peut-être dans les vins naturels, encore très nouveaux. Selon une étude rapportée par Le Monde[10] deux chercheurs français ont comparé les notes obtenues, souvent à l'aveugle, par les vins produits en bio, en biodynamique et en agriculture conventionnelle. En France comme aux États-Unis, les deux premières catégories l'emportent.

L'étude, « parue en février dans la revue *Ecological Economics* et conduite sur 128 182 vins français, suggère ainsi que les notations des vins bio certifiés par un organisme indépendant sont supérieures de 6,2 points (sur une échelle de 100) à celles des conventionnels et de 11,7 points pour les bouteilles issues d'exploitations en biodynamie. » Les notations des vins bios non certifiés sont au niveau de celles des vins traditionnels.

On ne peut tirer de conclusion opérationnelle d'une telle étude, même si elle concerne près de 130 000 dégustations, mais on peut noter une tendance favorable à une meilleure qualité des vins bios et surtout biodynamiques.

Un monde de plus en plus riche et complexe

Le monde du vin a beaucoup évolué depuis quelques années et, on peut le penser, dans le bon sens. Le nombre d'intrants et leur dose d'utilisation ont été régulièrement diminués dans tous les types de vin (AOP/AOC, IGP, vin de domaine, vin produit en cave coopérative…). Les appellations officielles ont été redéfinies et des labels officiels et privés ont été mis en place : vin bio, vin biodynamique et vin méthode nature. Ces vins qui se veulent plus exigeants ont, pour certains, encore à faire apprécier leurs qualités par le public. Il est certain que la santé des consommateurs ne pourra que bénéficier de ces nouveaux vins dont la qualité semble plutôt supérieure à celle des vins traditionnels.

[10] https://www.lemonde.fr/vins/article/2021/09/04/selon-une-etude-le-vin-bio-a-meilleur-gout_6093372_3527806.html

Un monde plus riche, certes, mais aussi plus complexe.

Auparavant, il existait 3 sortes de vins : les AOC, VDQS et Vins de table, énumérés par ordre décroissant de qualité supposée et de prix. Le choix était donc simple. Maintenant il est devenu compliqué.

La contre-étiquette ci-contre le montre bien. L'étiquette principale de ce flacon montre simplement le nom du vin et du producteur. La contre-étiquette montre que ce vin n'est ni un AOP/AOC, ni un IGP mais un simple VSIG (vin sans indication géographique). Autrefois, ç'aurait été un Vin de table, maintenant c'est un Vin de France. Mais là où ça se corse, c'est que ce vin est bio et de surcroit biodynamique, et même conforme aux deux cahiers des charges de Demeter et de Biodyvin ! Son prix est probablement de l'ordre de 15-20 € la bouteille. Quand il sait que les foires aux vins proposent des AOP à moins de 10 €, le consommateur peut se poser des questions…

A noter aussi que certains vignerons sortent des cahiers des charges rigoureux, donc rigides, des AOP pour faire des vins différents qui conviennent mieux à leur domaine viticole et à leur créativité. Classés Vin de France ou éventuellement IGP, ils peuvent être vendus à des prix assez élevés.

Pour choisir son vin, comme d'ailleurs son alimentation, il y a au fond deux critères : la santé et la qualité. Les logos actuels nous renseignent bien sur la présence éventuelle de produits indésirables. Une fois le choix fait du type de vin préféré ou accepté, rien de tel finalement que de le déguster dans de bonnes conditions, en évitant si possible les a priori, pour savoir si on l'aime parce qu'il répond à nos attentes (fruité, fraicheur, structure, couleur, longueur en bouche…).

Alors, bonne dégustation !

La Commission Sécurité Alimentaire de l'Association Locale d'Aix en Provence