

VINS BIO

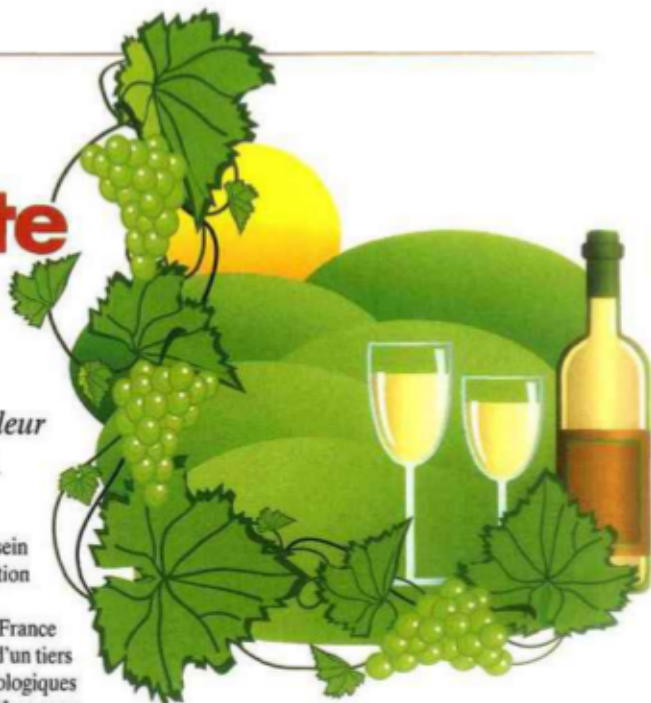
La déferlante

Alors que le vin naturel reste assez confidentiel, les vins bio affichent aujourd'hui des volumes disponibles importants. Le Languedoc-Roussillon est leur berceau. Et les restaurants, de bons clients.

Le vin naturel est l'apanage d'artisans qui proposent des cuvées en volumes limités. Bien qu'il existe quelques agents négociants proposant ces produits aux restaurateurs, il reste difficile d'établir une carte des vins pérenne avec des vins naturels, tant les références sont amenées à tourner. En revanche, le vin bio offre une alternative puisque la France en produit maintenant d'importantes quantités. Plus de 5000 exploitations viticoles de toutes tailles en proposent, et 17 % de la commercialisation des vins bio passent par les circuits de consommation hors domicile. Selon une étude réalisée par l'agence Bio, ils seraient particulièrement bien

représentés au sein de la restauration gastronomique. Champion de France du bio avec près d'un tiers des vignes biologiques cultivées dans l'Hexagone, le Languedoc-Roussillon voit la demande de vins bio éclater : + 25 % en 2014. La transformation de cette région viticole passe également par ses négociants. Les trois entreprises de premier plan en la matière ont progressivement adopté le label AB sur leurs propres vignobles. Cent hectares sont cultivés en bio chez Jeanjean, et également une centaine chez Paul Mas, qui a pour objectif

de proposer une offre à 80 % bio d'ici à huit ans. Quant à Gérard Bertrand, presque la moitié des vignes qui lui appartiennent sont cultivées en biodynamie et portent le label Demeter. Au sein de son activité de négoce, il réalise plus de 25 millions d'euros de recettes (soit environ 40 % de son chiffre d'affaires) avec des vins bio.



3 vins bio pour la restauration

Anne de Joyeuse Camas

Pionniers en matière de développement durable, les 500 vignerons de la cave coopérative Anne de Joyeuse se sont engagés depuis de nombreuses années dans la viticulture raisonnée. Certains ont poursuivi leur démarche afin d'élaborer des vins issus de l'agriculture biologique. C'est le cas de la gamme Camas, composé de quatre vins bicépage à prix doux : un cabernet-merlot et un pinot noir-malbec pour les rouges,



un chardonnay-sauvignon pour le blanc, et un syrah-cabernet franc pour le rosé.

Castel Le Clos des Orfeuilles

Le Clos des Orfeuilles est un muscadet Sèvre-et-Maine sur lie certifié Terra Vitis depuis 2009. Ce vin fin, minéral, structuré et droit révèle des notes de citron et d'agrumes. Il s'accorde particulièrement avec les fruits de mer, les poissons blancs, les fromages de chèvre affinés et les desserts aux fruits ou au chocolat.



Wolfberger Gamme bio

Wolfberger s'est engagé dans une démarche de production agricole biologique, s'appuyant sur des vignerons respectueux de la terre, de l'homme et de son environnement. Cette démarche porte ses fruits avec une gamme complète de vins d'Alsace bio. Ils sont vinifiés et élevés avec autant d'égards que dans les vignes, en réduisant ses interventions pour préserver l'évolution naturelle du vin. La gamme bio se décline en six cépages : sylvaner, pinot blanc, riesling, pinot gris, gewurztraminer et pinot noir.