

# *Vers Une Reconnaissance Du Vin Naturel*

*Sous Les Pavés La Vigne*, Paris, Samedi 4 Mai 2019

## INTERVENANTS

**Gilles Azzoni** : vigneron en Ardèche (vallée de l'Ibie), domaine *Le Raisin et l'Ange*.

**Jacques Carroget** : vigneron dans la Loire (Anjou, Pays Nantais...), domaine *La Paonnerie*.

**Sébastien David** : vigneron dans la Loire (Saint-Nicolas-de-Bourgueil), intimé par arrêté préfectoral de retirer sa cuvée *Coef* du commerce.

**Éric Morain** : avocat, auteur du *Plaidoyer pour le vin naturel* (Nouriturfu, 2019), représente notamment Sébastien David.

**Christelle Pineau** : docteure et chercheuse associée à l'Institut interdisciplinaire d'anthropologie du contemporain de l'EHESS, autrice de *La corne de vache et le microscope* (La Découverte, 2019)

Débat animé par **Antonin Iommi-Amunategui**, journaliste, co-créateur de *Nouriturfu* et organisateur du salon *Sous Les Pavés La Vigne*, auteur entre autres du *Manifeste pour le vin naturel* (L'Épure, 2015), du *Glou Guide* (Cambourakis, 2018 ; deuxième édition à paraître en 2019), et du *Guide des vins dont vous êtes le héros* (Nouriturfu, 2018).

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Il est question de reconnaître le vin naturel depuis plusieurs années, ça n'est pas le cas aujourd'hui, les expressions « vin naturel » ou « vin nature » sont illégales au regard du commerce. Si vous mettez « vin naturel » sur votre bouteille, vous avez potentiellement la répression des fraudes qui vient, qui vous met une amende de trente mille euros, vous êtes passible de deux ans de prison, j'en passe et des meilleures... C'est interdit, y compris pour les restaurateurs et cavistes. On n'a pas le droit de communiquer commercialement sur ces expressions puisque les termes « naturel » ou « nature » sont très encadrés dans l'alimentaire. Pourtant, du *vin naturel*, on en fait, on en boit, depuis littéralement huit mille ans, puisque les premiers vins étaient *naturels* ; on a identifié la zone de production comme étant l'actuelle Géorgie, où les vignerons de l'époque mettaient du raisin dans des jarres en argile, les enterraient, les scellaient, attendaient un mois, deux mois, six mois..., puis ils ouvraient : c'était prêt. On avait vraiment des vins faits à partir de raisin et rien d'autre, donc du *vin naturel* tel qu'on l'entend souvent aujourd'hui, et pourtant ce vin-là, le *vin originel*, qu'on boit ici, à Paris, à Tokyo, à New York, et partout dans le monde, n'existe pas officiellement, il n'a aucune reconnaissance.

Le thème du débat est celui-ci : est-ce qu'il faut reconnaître le vin naturel ? Et déjà, qu'est-ce qu'un vin naturel, car tout le monde ne s'accorde pas là-dessus. Est venu s'ajouter à ce sujet déjà bien chargé un problème qu'a rencontré le vigneron ici présent Sébastien David, qui a actuellement 2078 bouteilles sous scellés, et une injonction de détruire tout ce lot (pour vous donner un ordre d'idée, on parle d'un chiffre d'affaires de plus de cinquante mille euros), car une analyse fortuite a été faite sur l'une des bouteilles, qui aurait détecté une acidité volatile

supérieure à la norme réglementaire, ce qui rend impropres à la consommation les vins en question. Sébastien David, qui est un vigneron très connu dans le milieu du vin, notamment en Loire, à Saint-Nicolas-de-Bourgueil où il travaille, ne s'est pas laissé faire, il a fait faire deux contre-analyses qui ont démontré que ce vin était tout à fait dans les clous à tous les niveaux, y compris pour ce qui est de l'acidité volatile. Un procès va se tenir à Orléans le vendredi 10 mai<sup>1</sup>, et son avocat, Éric Morain, se trouve être ici présent.

Nos cinq intervenants vont essayer de démêler cet écheveau complexe mais passionnant.

Pour commencer, j'aimerais qu'on essaie de définir le vin naturel, ce qui va sans doute être très compliqué. Plutôt que de vous donner la parole à chacun, je vais lancer des affirmations : si vous n'êtes pas d'accord, vous m'interrompez.

— *Un vin naturel est bio.*

(silence)

— *Un vin naturel est certifié bio.*

### **Éric Morain**

Non.

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Déjà, nous avons un avis contraire. Plusieurs ?

### **Jacques Carroget**

Ça n'est pas obligé d'être certifié bio.

### **Antonin Iommi-Amunategui**

C'est l'un des gros problèmes identifiés concernant le vin naturel, faut-il certifier ou pas ? Certains vignerons qui se disent « naturels » se sont fait taper sur les doigts comme traitant de façon conventionnelle leurs vignes, c'est-à-dire en utilisant des herbicides ou pesticides de synthèse, ce qui a amplifié la polémique sur l'obligation de se certifier.

### **Jacques Carroget**

Ça fait quand même désordre d'avoir des traces de produits de synthèse dans des vins qui se disent « naturels » ... Il faut que le vigneron, s'il ne veut pas le label pour des raisons x ou y, assure ses traitements de manière à ne pas avoir de résidus de chimie de synthèse dans ses raisins. C'est quand même mieux...

### **Éric Morain**

Et en règle générale, plus il y a écrit en gros « nature » ou « naturel », moins le vin l'est...

---

<sup>1</sup> Suite à l'audience du vendredi 10 mai, le Tribunal Administratif d'Orléans a rejeté le 13 mai la demande de suspension de l'arrêté.

**Antonin Iommi-Amunategui**

C'est en effet une règle qui a tendance à se confirmer. Qui plus est, il est *interdit* de l'écrire, donc les producteurs qui le font sont dans l'illégalité.

— *Un vin naturel est forcément fait à base de levures indigènes, celles qui sont naturellement présentes sur la pruine, dans le chais, dans le vignoble... Pas de levures de synthèse, pas de levures sélectionnées.*

**Jacques Carroget**

C'est un peu rigolo que tu poses la question.

**Antonin Iommi-Amunategui**

Je ne pose pas la question, je lance des affirmations pour voir comment vous réagissez.

**Gilles Azzoni**

Tu peux lancer toutes les affirmations que tu veux, tout est faux dans ce que tu dis.

**Antonin Iommi-Amunategui**

Ah, voilà...

(rires)

**Gilles Azzoni**

Tout est faux, parce que rien n'est écrit...

**Antonin Iommi-Amunategui**

Moi je vous prends comme étant des garants d'une certaine légitimité.

**Gilles Azzoni**

On n'est garants de rien du tout, ne le croyez pas.

**Antonin Iommi-Amunategui** (à la salle)

Voilà, les vignerons naturels, ils sont comme ça, ils sont compliqués !

(rires)

**Gilles Azzoni**

Mais oui, on ne va pas se laisser embarquer dans une histoire pareille...

(rires)

**Antonin Iommi-Amunategui**

L'idée est quand même de savoir si on doit certifier, labelliser, le vin naturel.

**Gilles Azzoni**

Mais ça c'est un autre débat...

**Antonin Iommi-Amunategui**

Pour pouvoir le labelliser, il faut pouvoir d'abord l'identifier, pour le reconnaître, donc le définir. Mes affirmations sont des tentatives de définition. C'est déjà compliqué.

**Gilles Azzoni**

Non ça n'est pas compliqué. À l'origine, tous ceux qui ont fait du vin naturel, ou qui se sont définis comme tels, faisaient de l'agriculture biologique. Quelque chose où il n'y avait pas de molécules de synthèse.

**Éric Morain**

Avant même que la certification bio n'existe.

**Gilles Azzoni**

Voilà. Ça, on le sait, ça n'est pas écrit, mais c'est historique. Il serait important, puisque tu as parlé de l'histoire du vin, de dire qu'effectivement le vin était naturel il y a huit mille ans, mais le vin est un produit d'échange. Donc s'il est bu sur place, ça n'est pas trop problématique. Mais dès que vous commencez à le transporter, là ça devient très compliqué.

Il y a une ambiguïté quelque part. Le vin naturel tel que nous le faisons aujourd'hui est né dans les années 1980, fait par une petite bande de vigneron du Beaujolais. Notamment monsieur [Jules] Chauvet qui était un peu l'instigateur, et puis Jacques Néauport, qui était en quelque sorte son fils spirituel, et surtout le technicien vinificateur de cette « méthode naturelle ».

Le seul problème qu'ils avaient dans les années 80, c'est qu'ils ont inventé un *produit* commercial, sauf qu'il n'y avait pas de consommateurs. Aucun. Ou si peu.

**Antonin Iommi-Amunategui**

Ils buvaient tout eux-même en fait.

(rires)

**Gilles Azzoni**

Il y avait trois bistros à Paris, *Les Envierges* par exemple, voilà. Donc le problème de ces gens-là, c'est que dès le départ ils ont fait des cuvées naturelles, mais ils ont aussi fait des cuvées avec

des sulfites, et mêmes des cuvées filtrées<sup>2</sup>, pour répondre à tout le panel de clients. Tout le vin naturel est né de ce vin zéro sulfites, mais également du vin sulfité. On en est une trentaine d'années après toujours à une situation bordélique.

**Jacques Carroget**

Pour rebondir sur ce que vient de dire Gilles, et rendre à César ce qui est à César, il faut dire qu'on a fait du vin naturel avant Chauvet, pour des raisons religieuses, pour faire du vin de messe, qui n'a droit à aucun intrant. Le « vin naturel » existait déjà. Et ces gens avaient une clientèle. Particulière.

**Christelle Pineau**

Pas tout de suite non plus, ça a été compliqué, il a fallu un peu de temps.

**Jacques Carroget**

Ils venaient sur place.

**Gilles Azzoni**

Mais le modèle économique n'existait absolument pas.

**Jacques Carroget**

Oui, mais ça a été quand même une volonté d'un certain nombre, et il y a des gens qui ont fait ça.

**Christelle Pineau**

De manière isolée.

**Gilles Azzoni, Sébastien David**

Oui, voilà.

**Sébastien David**

C'est la différence entre le vin *cultuel* et le vin *culturel*. Les vins de messe qui sont européanisants, c'est une culture, un échange, tu reçois et tu manges avec ces vins-là, donc tu *donnes*, tu donnes à ton prochain quelque chose qui est sain — sans trop sacraliser. C'est ça qui va faire la différence entre les deux potentiels de vin.

---

<sup>2</sup> Sur ce sujet on ne saura trop recommander les récits instructifs et édifiants de Kermit Lynch dans *Mes aventures sur la route du vin*, Petite Bibliothèque Payot, Paris, 2017 (première édition française : Jacques & Rivages, Paris, 1988).

### **Christelle Pineau**

Il ne faudrait pas laisser croire que tous les vins de messe sont des vins naturels, ça n'est pas du tout le cas.

(rires)

### **Antonin Iommi-Amunategui**

La question suivante est : « vin naturel, aucun SO<sub>2</sub> ajouté ? »

### **Gilles Azzoni**

On revient à cette ambiguïté. Mon fils me parlait de ça, il me disait « on va faire un label » . Je lui ai dit : « Aujourd'hui, qu'est-ce qui a fait la force du vin naturel, qu'est-ce qui fait qu'aujourd'hui on dit *le vin naturel c'est ça*, dans le monde entier ? Est-ce que tu crois que c'est *les « zéro »* qui ont fait le vin naturel ? » Pour moi, non. Il y a des vins qui ne sont pas spécialement « zéro » , et qui ont *fait* aussi la notoriété. Mais même ceux qui ne sont pas complètement « zéro » , est-ce qu'ils existeraient s'il n'y avait pas les « zéro » ? On a l'impression qu'on est nés sur cette ambiguïté, et c'est pour ça que je voulais faire ce rappel historique tout à l'heure.

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Mais on pourrait imaginer un label qui autorise un peu de sulfites, ce que faisait l'AVN<sup>3</sup> dans son cahier des charges, dans sa charte, initialement, en excluant par ailleurs les manipulations conventionnelles.

Donc bio, levures indigènes, pas de techniques stérilisantes ou dénaturantes, et un peu ou pas du tout se sulfites, est-ce que c'est une définition *satisfaisante*, pour vous, notamment les vignerons ?

### **Gilles Azzoni**

Nous, vignerons, éventuellement on s'en fiche, ce qui est important c'est de demander aux consommateurs ce que, eux, attendent. Si le besoin est de *repérer* un vin naturel, il faut plutôt demander à ceux qui le boivent ce qu'ils en pensent.

### **Jacques Carroget**

Personnellement je suis plutôt partisan du zéro soufre, qui est l'aboutissement d'un travail, et qui peut parfois être de la chance, et qu'il faut le reconnaître. C'est la nature qui a su, avec tous les paramètres inhérents à la culture de la vigne, à la fermentation et à toutes ces choses, nous permettre d'avoir un vin sans aucuns intrants. Et là c'est un miracle. Voilà, c'est factuel. C'est un miracle. **Pour moi, le vin naturel c'est la reconnaissance d'un miracle.** On est capables, dans notre milieu, qui est complètement industrialisé, où la plupart des gens sont

---

<sup>3</sup> Association des Vins Naturels, créée en 2005, dont le cahier des charges impose notamment des raisins vendangés manuellement, vinifiés exclusivement à partir de levures indigènes, et sans ajout d'intrants – de la culture à la mise en bouteille en passant par la vinification – mis à part du soufre dans une quantité très limitée. Cahier des charges complet : <http://avn.vin/post/2018/02/01/Cahier-des-charges-d%E2%80%99un-vin-AVN>

hors-sol, de faire du vin sans rien mettre dedans, de manière complètement naturelle. Et ça c'est un sacré espoir pour l'avenir, et il faut faire très attention à ce que les épiciers, les *mercanti*, ne dévient pas trop. C'est tout ce que je veux dire, rien de plus.

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Est-ce qu'il ne faut pas que des vignerons et des vigneronnes comme vous aillent au charbon, prennent les devants, et créent cette reconnaissance, cette identité, que vous arrivez quand même *grosso modo* à définir même s'il peut y avoir des petits points de désaccord, pour anticiper les industriels, Bruxelles, qui vont bien finir par mettre tout ça dans une catégorie, qui va forcément être ouverte aux quatre vents, et notamment aux gros industriels, qu'on voit déjà dans les supermarchés, appeler leurs vins « vins naturels », « naturæ », j'en passe et des meilleures, vins qui n'ont rien de naturel ?

Car finalement, vous vous retrouvez à être les dindons de la farce. C'est *vous* qui prenez les risques, quand vous faites des cuvées « zéro », ou même en mettant un poil de sulfites, et qui derrière ramasse la plus grosse part du gâteau ? Les Gérard B. etc. qui font des cuvées à des millions de cols qu'ils vendent comme des petits pains parce qu'il y a des jolis logos et noms détournés proches de « nature ». Moi je serais vigneron, je me dirais qu'il y a un problème, et qu'on devrait prendre ça en main et faire avancer les choses.

### **Gilles Azzoni**

Je ne suis pas trop d'accord Antonin. On a su créer une nouvelle forme du vin, mais on n'a pas su créer un commerce. On n'a pas créé comme les AMAP, par exemple, qui sont une chose intéressante, un moyen de commerce très nouveau. On n'a pas modifié le commerce. Par contre, le vin naturel, il a été mettre les pieds dans le commerce, dans le commerce du vin, qui existait bien avant nous. Donc nous, Gérard B. on s'en fiche complètement, ça n'est pas notre problème. Il est en grandes surfaces. Il y a très peu de vignerons qui vendent leurs vins en grande surface, ils n'ont pas assez de vin...

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Tu parlais des consommateurs tout à l'heure, mais justement, les consommateurs, ceux qui ne sont pas au courant, c'est eux qui se font avoir.

### **Gilles Azzoni**

Oui, c'est pour ça que je dis qu'à la limite il serait plus intéressant de faire parler les consommateurs que les vignerons.

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Les consommateurs de Gérard B., je ne suis pas sûr qu'ils soient là aujourd'hui.

### **Gilles Azzoni**

Les consommateurs de Gérard B. ils ne boivent pas du vin naturel.

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Mais ils *pensent* en boire, quand ils achètent une cuvée « Naturæ » ...

### **Gilles Azzoni**

Oui, enfin, en regardant la télévision ils pensent à plein de choses aussi, on n'est pas là pour refaire leur esprit. Il y a un problème économique ; quand un jeune se lance dans le vin naturel, je lui dis : « fais gaffe, c'est un modèle économique compliqué, tu risques de te casser la gueule » . C'est pas simple cette histoire-là, ça demande du temps, et tu ne vas pas mettre trois cent mille euros d'investissement sur un vin où tu n'as aucune maîtrise « technique » . Tu as un petit peu d'expérience, du matériel, et tu penses que tu vas y arriver, mais ça n'est jamais gagné d'avance. Donc je dis aux gens « calmez-vous, faites une petite cuvée pour démarrer, puis vous voyez ensuite » . Il faut faire attention.

**Je ne pense pas que nous en faisant du vin on va changer la civilisation, on n'est pas assez forts pour ça.** Si Gérard B. veut faire du « vin naturel » , à partir du moment où on demandera à l'Inspection des fraudes de faire leur boulot, on verra. On est tous confrontés à l'Inspection des fraudes. Chez nous en Ardèche, le groupement de caves coopératives, l'union de producteurs, avait marqué comme slogan « Ardèche par nature » . Les fraudes leur ont fait enlever.

À l'heure actuelle les fraudes s'intéressent énormément à nous, parce qu'on représente beaucoup d'énergie, beaucoup de choses, même si ça n'est pas un gros commerce, ils commencent à être énervés, parce qu'il se fait n'importe quoi, on fait croire n'importe quoi à n'importe qui dans ce monde du vin naturel, donc ils commencent à mettre les pieds dans le plat.

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Mais alors quelle est la solution ? Je demande à maître Éric Morain : puisqu'il y a d'abord cet énorme flou réglementaire, puis une forme de volonté de nuire, on peut presque le dire, de la part de certaines autorités à l'encontre des vigneron que vous représentez...

### **Éric Morain**

...et de jalousie locale, parce que ça part à 99% toujours de là. Moi je ne suis pas vigneron, j'ai un petit peu *upgradé* mes connaissances ces dernières années, mais quand même pas au point de pouvoir prendre une vigne et faire du vin.

La difficulté, c'est que la plupart de ces vigneron ont décidé de s'affranchir des règles, et que tout d'un coup, au bout de dix ou quinze ans, sans doute parce que le vent de l'Histoire a changé, on leur dit « Maintenant vous allez créer des règles » . Ils n'ont pas envie. Ils n'ont pas le temps. Ils ne sont pas comme Gérard B., ils sont vraiment, c'est l'expression que je préfère, « les pieds dans la terre et les mains dans la vigne » , toute l'année (enfin sauf quand il y a *Sous Les Pavés La Vigne* ici), et tout d'un coup on leur dit « encadrez, encadrez » .

Et quand on veut avancer sur la question d'encadrer, on aborde très vite la question du soufre sur lequel on a beaucoup fantasmé. Les vins « zéro » de Gérard B., ce sont aussi des vins morts, et pourtant ils sont à zéro soufre, mais avec des pratiques œnologiques que le consommateur, même un peu averti, ignore totalement<sup>4</sup>, et on lui dit « regardez, là il y a zéro soufre » . Il va être content, il va croire qu'il va boire un vin naturel, alors qu'il va boire un vin

---

<sup>4</sup> Il peut s'agir par exemple de *flash pasteurisation*, de centrifugation, de filtration stérile, de champs électriques pulsés voire d'électrolyse ou d'utilisation de rayonnements UV...



*mort*. Or les vins dont nous on parle, et qu'on déguste ici, ceux de Gilles et de tous les autres, sont des vins *vivants*.

Je suis assez pessimiste. **Je ne pense pas qu'on arrivera à réglementer**. Si on fait un label privé, d'autres feront aussi leur label privé, et le consommateur ne s'y retrouvera absolument pas. Aujourd'hui, on n'a pas l'aide de l'INAO<sup>5</sup>, et les rapports qui ont été faits sur une réglementation n'aboutiront pas, même avec la nouvelle Directrice.

On en restera, pardon pour le mauvais français, à un *sourcing* de la part du consommateur, qui ne va pas vouloir un « vin naturel », mais « le vin de Gilles Azzoni », « le vin d'Alexandre Bain », etc., parce qu'il sait que ce vin est bien fait. Et tant qu'on reste à ce niveau-là, le modèle marche mais il est fragile. Je crois aux miracles, mais quand on a des avanies climatiques, je ne suis pas certain que ça puisse suffire.

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Pour rebondir, je vous lis une brève ligne du livre de Christelle, qui cite une vigneronne du *Petit Domaine de Gimios*, Anne-Marie Lavaysse : « *Vivre en marge des courants de pensée dominants peut être épuisant* ». Si le vigneron naturel est condamné à rester en périphérie, à la marge, il peut se retrouver dans la situation de Sébastien David et de bien d'autres, à se faire soudain taper sur les doigts de façon a priori injuste — le procès n'a pas encore eu lieu, mais vu les éléments qu'on a c'est manifestement une injustice qui lui est faite. Mais cette injustice a des conséquences graves, en l'occurrence ce sont des milliers de bouteilles qui vont peut-être être détruites, et autant de dizaine de milliers d'euros de bénéfices potentiels perdus, alors qu'il n'y a rien qui justifie que cela se passe comme ça.

Je vous entends ici, vous êtes pessimistes, on a du mal à définir clairement ce qu'est un vin naturel, mais si chaque vigneron et vigneronne reste dans son coin, isolé, ce genre de situation va se reproduire éternellement, jusqu'à finalement épuiser, comme dit Anne-Marie, ces vigneronnes qui sont dans leur coin, sont en général potes et se retrouvent dans les salons, mais ne sont pas *unis* face à ces bulldozers administratifs et juridiques.

### **Christelle Pineau**

Je pense quand même que le côté positif dans tout ça c'est qu'on sent bien qu'il y a une **appétence du point de vue des consommateurs, en tout cas une envie de connaissance**, même si évidemment tous ne sont pas au fait des différences permettant de différencier les vins de Gérard B. (ou d'autres) des vins naturels dont nous nous parlons. Mais le fait de vouloir comprendre, d'être éduqué au fur et à mesure, va permettre aussi de soutenir de manière directe ou indirecte tous ces vigneronnes. C'est quelque chose de très important. Et concernant la labellisation, la structuration, l'institutionnalisation, je pense que **ça n'est pas tant le problème des vigneronnes aujourd'hui que celui des consommateurs**. Mais ils ont, eux, besoin aussi de médiateurs, de personnes qui peuvent leur donner des clés pour comprendre, pour apprendre *par eux-mêmes*. Il est important aussi de ne pas les laisser dans une situation de passivité, ils peuvent apprendre, découvrir, aller à la rencontre, dans les salons mais pas que, des vigneronnes et vigneronnes qui font ces vins-là, c'est toujours quelque chose de positif que d'aller à la rencontre de l'autre. Donc tout n'est pas si sombre, même si

---

<sup>5</sup> L'Institut National des Appellations d'Origine, actuellement nommé Institut National de l'Origine et de la Qualité, est un établissement public sous tutelle du Ministère de l'Agriculture créé en 1935 en réponse à la crise viticole, avec pour mission notamment de proposer reconnaissance des produits susceptibles de bénéficier de signes d'identification, de prononcer la reconnaissance des organismes de défense et de gestion des produits, et de s'assurer du contrôle du respect des cahiers de charges.

effectivement ça n'annule pas les aléas climatiques, les difficultés liées aux institutions, mais ces dernières vont peut-être diminuer. Les procès qui ont abouti positivement pour les vignerons sont aussi des exemples, et leur médiatisation va aider, et de l'autre côté peut-être retenir un peu les institutions.

**Antonin Iommi-Amunategui**

Mais c'est déjà arrivé, et ça recommence. Alexandre Bain, Olivier Cousin, sont des cas qui ont été très médiatisés, ils ont gagné leurs procès, et ça recommence, avec Sébastien David par exemple.

**Christelle Pineau**

Peut-être qu'on est dans une phase de panique de la part des institutions.

**Éric Morain**

On est dans une phase d'entre-deux, avec aussi un changement à la Direction de l'INAO. Et il faut dire qu'il n'y a pas *une* tête à l'INAO, il y a autant de baronnies, je les appelle comme ça, que d'AOC, avec des petits barons à la tête de chaque appellation, qui font la loi chez eux, qui connaissent les douaniers, les enquêteurs de la DGCCRF<sup>6</sup>.

Je veux bien qu'on parle des consommateurs, mais de quel consommateur parle-t-on ? Sans être l'oiseau de mauvaise augure, il faut dire que 95% du vin en France est acheté en grande distribution. Et les 4% qui vont chez un caviste vont chez Nicolas. On parle donc de 1% des consommateurs de vin qui sont au courant de ce dont on parle ici aujourd'hui.

**Christelle Pineau**

Oui, mais c'est un processus.

**Éric Morain**

C'est l'enjeu des trente prochaines années, clairement.

**Antonin Iommi-Amunategui**

Trente ans !?

**Christelle Pineau**

Un processus, c'est long, oui.

(rires)

---

<sup>6</sup> La Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (souvent désignée *les fraudes*), relevant du Ministère de l'Économie, a pour objet de veiller aux conditions des échanges marchands entre les entreprises afin d'assurer la loyauté des transactions à l'égard des consommateurs.

## **Sébastien David**

Il ne faut pas oublier que pendant des années, beaucoup des décideurs politiques, INAO, CRINAO<sup>7</sup>, en local, étaient des conventionnels qui décidaient pour la partie bio, puisque le cahier des charges était là. Et on s'est pris en main avec Jacques<sup>8</sup>, il y a sept-huit ans, on s'est *investis*. On y va, dans les réunions. On va à Strasbourg ou Bruxelles, on va à Paris, j'ai fait de la prospective pour le gouvernement, etc. On ne veut plus être dépendants des autres. Mais c'est vrai qu'il y a un côté aberrant : on nous demande de participer, de créer un cahier des charges *nature*, tout ce que vous voulez. On y va, et à la fin on nous dit : on arrête parce que c'est trop compliqué...

Chacun choisit. On pourrait avoir plusieurs chapelles, sans soufre, avec un peu de soufre... Si c'est pas de soufre mais uniquement de la technologie derrière, ou si c'est sans rien du tout, c'est encore autre chose. Et puis, il faut admettre qu'on ne fait pas du vin *nature* ou dit « nature » tous les ans, on n'en fait pas 100%, comme dit Jacques, on réussit de temps en temps, et puis de temps en temps on réussit moins et on prend un poil d'assurance, mais sans être dans les excès.

Le cahier des charges des vins dans le codex international aujourd'hui, l'OIV<sup>9</sup>, est beaucoup plus exigeant que les normes bio, biodynamie, etc... Rien qu'en choisissant des cahiers des charges un petit peu plus spécifiques, on peut progresser.

## **Jacques Carroget**

Je veux rappeler qu'on prend beaucoup de plaisir à faire ce qu'on fait, et que quand des gens goûtent nos vins, ça nous fait un grand plaisir. Les voir prendre de l'émotion avec les vins qu'on a produits, ou le vin des copains, c'est quand même le but de l'opération. Et ce que je revendique, c'est la liberté du vigneron. C'est le plus important pour moi. Qu'on puisse exprimer notre humanité avec nos pieds de vigne. C'est vraiment ça qui est important.

Ce qui est très dommage, avec les vins « nature » de Gérard B. etc. c'est que ça donne une fausse idée de ce qu'est le nature à des gens qui pensent vraiment en acheter. Et là il faut que la DGCCRF intervienne.

Mais nous qu'on mette ou pas « nature » sur nos bouteilles, ça ne va pas changer grand chose.

## **Antonin Iommi-Amunategui**

Tu pointes le vrai problème. Les vins de Gérard B. et équivalent, ils *sont* dans les rayons depuis des années, ils n'ont pas été inquiétés. Alors que Sébastien David, Olivier Cousin, et d'autres, sont inquiétés régulièrement. Ils ont des productions minuscules comparées à celles des Gérard B., et c'est eux qu'on emmerde. Il y a quand même une volonté de nuire à ce mouvement que vous représentez aujourd'hui. Si vous prenez ça avec philosophie, c'est super,

---

<sup>7</sup> Comités régionaux de l'INAO.

<sup>8</sup> Sébastien David et Jacques Carroget ont créé une association interprofessionnelle des vignerons bios de Loire, nommée aujourd'hui *Loire Vin Bio*.

<sup>9</sup> L'Organisation Internationale de la Vigne et du vin est une organisation intergouvernementale créée en 2001, et basée à Paris. Elle se présente comme une « organisation à caractère scientifique et technique de compétence reconnue dans le domaine de la vigne, du vin, des boissons à base de vin, des raisins de table, des raisins secs et des autres produits issus de la vigne ». L'un de ses rôles est entre autres la compilation de statistiques mondiales dans son domaine.

mais ça peut vraiment vous faire faire faillite aussi, si la logique de nuisance est poussée très loin.

### **Jacques Carroget**

Il est certain qu'il faut réagir, qu'on ne peut pas se laisser faire. Mais ça ne peut pas être que nous. Nous on est avec nos vignes, on est dans nos celliers, c'est ça notre truc, c'est ça notre trip. On a passé notre vie à ça, nous, c'est tout, voilà, à tailler de la vigne, à presser des raisins, à faire du vin, à le goûter, à le partager.

Il faut qu'il y en ait d'autres qui réagissent, je ne sais pas, moi, n'importe quel quidam, qui doit venir acheter ça et qui doit le faire savoir. C'est un ensemble. Il faut que ça puisse représenter un minimum de force pour que la DGCRSF, heu, je n'arrive jamais à le dire, ce truc (rires)... la DGCCRF ne viennent pas nous emmerder. Et on n'en est pas très loin ! C'est parce qu'il y a des jeunes qui s'installent, parce que c'est un vrai mouvement, qu'ils commencent à vouloir l'attaquer, pour le tuer.

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Alors, qu'est-ce qu'on fait ?

### **Jacques Carroget**

C'est collectif ! On est en train de le faire, là, dans ce débat, la défense de ce sujet, eh bien il faut des trucs comme ça !

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Oui mais là on est entre nous, quand même.

### **Jacques Carroget**

Non, il y a des gens qui vont pouvoir retranscrire ça !

(rires)

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Avant de passer la parole à la salle, je voudrais aller sur le cas de Sébastien David. Il a reçu le *Bureau d'investigation des enquêtes viticoles*, ça sonne un peu comme le FBI, qui est venu lui chercher des poux dans la tête. Au départ, prélèvement d'une de ses plus grandes cuvées, celle qu'il élève en amphore, la cuvée « Coef », un très grand vin. Ils prélèvent une bouteille quelque part, la font analyser quelque part. Ils trouvent cette *volatile*<sup>10</sup> trop élevée, qui rend le vin impropre à la consommation. Cela fait six mois que cette histoire dure, Sébastien n'a pas trop communiqué jusqu'à présent. La destruction de deux mille soixante-dix-huit bouteilles a été ordonnée par le préfet d'Indre-et-Loire. On en est là. Sébastien a évidemment essayé de se défendre, il a un dossier qui fait dix kilos, il a aussi fait analyser ce vin, a démontré par deux

---

<sup>10</sup> Acidité volatile, typique du vinaigre, du dissolvant ou du vernis à ongle, « constituée par les acides appartenant à la série acétique qui se trouvent dans le vin à l'état libre et à l'état salifié » (source : OIV). Son taux est réglementé. Au-delà d'une certaine limite, un vin ne peut être commercialisé.

fois qu'il était dans les clous à tous points de vue, y compris l'acidité volatile, et pourtant il doit détruire ces bouteilles. Le procès a lieu dans quelques jours.

### **Sébastien David**

Ça avance ; on est allés devant la justice, au Tribunal de Grande Instance, ils ont levé la main-levée, je ne sais jamais les mots techniques, mais bon, ils ont dit qu'il n'y avait pas de dossier.

Ce matin j'ai appris qu'il y a un collègue dans le Muscadet à qui il arrive la même chose. Ils lui font une analyse, et lui disent « Vous êtes hors-norme ». Hors-norme, ok, mais dans une analyse de vin figure une incertitude. Toutes ces données, on est obligés de les produire tous les ans, quand on veut se faire labelliser, dans tous les sens du terme : appellation, bio... Quand on vend du vin on est obligés de produire ces analyses. Eux ne nous communiquent pas les analyses. Ils nous disent « nos services ont fait une analyse, vous êtes hors-norme, vous êtes au-dessus ». Bon ben super. Moi je suis allé voir à Nantes le laboratoire qui a vendu la machine à la DGCCRF qui a fait l'analyse. Je lui ai demandé de m'expliquer comment ça se passe, puisque les autres ne veulent pas m'expliquer. Texto, le gars m'a dit au téléphone — c'était un samedi, il était pas très content de m'avoir au téléphone : « P... ils se sont encore plantés ». Ils n'utilisent pas l'appareil à bon escient.

Nous on fait une contre-analyse, on leur donne toutes les preuves, avec les [taux d']incertitudes, en plus on était en dessous des taux donc il n'y a même pas de problème de savoir si c'est nature ou pas... de toutes façons je ne me revendique pas « nature » — je suis pour la certification, et c'est peut-être la différence qu'on a, moi je suis pour une certification, mais c'est mon choix personnel — bref, avec ces analyses on est arrivé à montrer qu'on avait un produit qui est *conforme*, mais eux, avec une analyse, ils me disent que mon produit n'est pas conforme. Le tribunal leur dit « non on arrête là ». En vingt-quatre heures ils vont voir la Préfète d'Indre-et-Loire, qui est de mon département, et elle me fait un arrêté préfectoral d'urgence<sup>11</sup>... Et j'ai un mois pour détruire un lot qui, si on va au procès etc. et qu'on gagne, même si c'est dans dix-huit mois ou dans deux ans, sera remis à la vente.

Dans l'arrêté il y a dix-huit phrases du type « vu que la volatile est trop haute et que ça ne peut jamais revenir en arrière ». On leur dit que depuis 1986, avec les travaux de [Pascal] Ribéreau-Gayon, qui est professeur à Bordeaux pour ceux qui connaissent, on sait que la volatile, une fois que les bouteilles sont cirées et bouchées, elle réduit, car on a des vins qui sont vivants, qu'on n'a pas tout dézingué, il y a une diminution de la volatile même s'il y a un pic à un moment. On leur dit des choses comme ça.

Moi je suis à trois milligrammes en total de soufre. On me dit « Vous n'avez pas mis de soufre ? » Non, je suis à trois, en total. C'est pas trente. Trois. C'est-à-dire que c'est infinitésimal, ils ne le trouvent jamais.

Ils me disent « oui mais vous ne vous référez pas aux labos locaux avec qui nous travaillons ». Mais le problème avec une analyse COFRAC<sup>12</sup>, quand je veux faire une contre-analyse, c'est que c'est cinq cent soixante euros. Je veux bien assumer le coût de faire une analyse de vin à cinq cent soixante euros, mais pour vous donner une idée, l'analyse « normale » qu'on doit donner à l'administration pour pouvoir vendre notre vin coûte entre trente et cinquante euros. Donc si on multiplie le prix à chaque fois par dix, par cent, ça n'est plus possible.

---

<sup>11</sup> Obligeant à retirer le produit du marché du vin et écouler le stock en distillerie ou vinaigrerie.

<sup>12</sup> Comité français d'accréditation : association à but non lucratif créée en 1994, unique organisme de référence en matière d'accréditation, dont la mission de service public est de s'assurer de la compétence et de l'impartialité des organismes d'évaluation de la conformité.

## **Antonin Iommi-Amunategui**

Vendredi 10 mai, vous serez au Tribunal d'Orléans.

### **Éric Morain**

Oui, on a fait une procédure en référé d'urgence, qui est la seule procédure administrative qui permet de suspendre un arrêté préfectoral, les autres recours que vous pouvez faire devant les tribunaux administratifs ne sont pas suspensifs. Les taux de réussite en matière de référé sont extrêmement faibles<sup>13</sup> — on avait d'ailleurs pour Alexandre Bain tenté un référé à Dijon qu'on n'avait pas eu —, mais on y va quand même, parce que c'est le seul moyen de pouvoir commencer à mettre un coin dans la porte. Ça se plaide vendredi prochain 10 mai à 11h devant le Tribunal administratif d'Orléans. Il faut être nombreux, on va essayer de le faire savoir et de faire un petit peu de bruit.

**Il n'y a pas qu'une volonté de nuire, parfois elle n'existe pas. Il y a aussi beaucoup d'ignorance.** Ce que raconte Sébastien sur la volatile qui est censée ne pas pouvoir bouger comme si c'était quelque chose d'inscrit dans le marbre en est un exemple.

Ça remonte à longtemps, mais il y a cinq-six ans — j'en parle dans mon livre<sup>14</sup> —, *Le Temps des vendanges*, qui est un caviste incroyable à Toulouse, avait écrit sur sa devanture « Vins naturels ». La DGCCRF a débarqué en disant « Vous n'avez pas le droit d'écrire *Vins naturels* parce que c'est interdit ». C'était faux. Vous avez le droit d'écrire « Vins naturels », sauf sur vos étiquettes, et là c'était sur sa devanture. Et puis surtout je me souviens très bien de l'inspecteur qui avait dit « Regardez, vous ne vendez pas du vin naturel il y a écrit '*Contient des sulfites*' sur toutes vos étiquettes ! »

Donc on part de loin, vous voyez. L'histoire de la volatile qui ne bouge plus quand la bouteille est scellée en est un autre exemple. Il y a beaucoup d'ignorance. Alors avant de critiquer l'ignorance des consommateurs, et elle est patente, je préfère commencer par critiquer celle de nos juges, de nos inspecteurs, de notre administration, qui n'ont jamais été autant confrontés à ces vigneron et à ces vins qui sont particuliers, et qui viennent avec un ancien logiciel dire « Vous n'êtes pas dans les clous ».

On est là pour essayer de leur dire : changez de route, vous verrez, les clous sont moins présents.

## **Antonin Iommi-Amunategui**

Donc il faut en passer par des procès, pour médiatiser..?

### **Éric Morain**

Oui, il faut en passer par des procès, et pour ceux dont on a parlé là, Sébastien [David], Olivier [Cousin], Alexandre Bain, il y en a des dizaines dont on n'a pas voulu parler. La médiation je m'en sers quand elle sert le dossier, si ça n'est que pour avoir le nom dans le journal ça ne m'intéresse pas. Dans beaucoup de cas on n'a pas eu besoin de médiatiser. On commence à avoir aujourd'hui des *processes* et des arguments qui portent. Je mets maintenant systématiquement en copie l'INAO au niveau national pour leur dire « Coucou, on est là, et

---

<sup>13</sup> Le Tribunal Administratif d'Orléans a rejeté lundi 13 mai la demande de suspension, tout en ordonnant que le fond de l'affaire et sa légalité soient examinés dans une audience très prochaine (alors que d'ordinaire ces procédures prennent des mois ou des années), et en recommandant d'ici-là de ne *rien faire d'irréversible*...

<sup>14</sup> E. Morain, *Plaidoyer pour le vin naturel*, Nouriturfu, Paris, 2019.

on va aller jusqu'au bout » , et on y arrive. Mais c'est long, c'est lent, et quand on a des décisions préfectorales avec un Préfet qui n'a jamais vu un vin de Sébastien, forcément on n'a pas d'autre choix que d'aller au procès.

### **Sébastien David**

C'était la première question, quand on s'est rencontrés avec Éric la première fois : « Est-ce qu'on va jusqu'au procès ? » Un procès ça coûte cher, et c'est beaucoup d'énergie. Mais il va falloir que ça s'arrête. Il y aura toujours quelqu'un de plus petit qu'on pourra emmerder.

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Mais comment faire pour que ça s'arrête ?

### **Éric Morain**

Il faut des gens courageux comme eux. J'ai toute l'année des vignerons — et je ne leur jette pas la pierre — qui me disent « non, je m'écrase » . Parce que le modèle économique est compliqué, parce qu'il faut avoir les reins, parce qu'il faut avoir l'énergie, parce qu'il y a des situations familiales ou autres qui sont complexes, avec des propriétés qui sont détenues par deux ou trois frères et il y en a deux qui ne veulent pas y aller... Il faut avoir cette énergie-là. Les vrais héros c'est eux. Olivier Cousin, ça a duré huit ans. Alexandre Bain, ça a duré trois ans. D'autres, ça dure encore depuis quatre ou cinq ans. Il faut avoir ce courage-là. Et au bout d'un moment on arrive à faire passer un certain nombre de messages en disant « Là-dessus vous n'irez plus, vous n'irez plus sur ce terrain-là » .

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Je vais faire intervenir la salle, mais avant je vais revenir au début et au thème de ce débat. Est-ce que la solution ça n'est pas de vous associer, de vous unir, dans une association que vous appellerez comme vous voulez, qui définirait grosso modo votre ligne, et qui vous donnerait surtout un poids, une force, vis-à-vis de ce type d'événements où vous vous retrouvez à chaque fois isolés, *un* vigneron ou *une* vigneronne contre le système.

### **Gilles Azzoni**

C'est sûr qu'on est obligés. Qu'est-ce qui se passe en ce moment ? Ce mouvement des vins naturels a été fait en toute liberté. La pression que nous mettent les fraudes c'est qu'ils ne veulent plus de cette liberté-là, ils ne veulent plus qu'on soit dans ce système de commerce, ils veulent nous obliger à nous organiser pour pouvoir contrôler tout ça, en fait.

### **Antonin Iommi-Amunategui**

On se mord la queue alors ? Le contrôle crée le contrôle...

### **Gilles Azzoni**

Si on devait faire un label de vin naturel, ça serait un cadre très restrictif, on a essayé d'en faire un avec l'AVN, ça ne va pas, parce que les vigneronns qui font ce genre de vins vivants ont des pratiques, chacun leur petite liberté, leurs petits signes indiens, leurs façons d'être.

Tu avais écrit un *Manifeste pour le vin naturel*<sup>15</sup>. Ce que je proposerais ça serait de faire un *engagement*. Un engagement à la bio officielle quelconque, ça ça serait obligatoire. Et puis une *liste* de choses...

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Mais pourquoi tu ne l'écris pas, Gilles Azzoni ?

### **Gilles Azzoni**

Parce que ça ne peut se faire qu'avec le monde des cavistes, avec plein de gens. On n'est pas *propriétaires* du vin naturel, nous. C'est pas parce que tu t'appelles Gilles Azzoni que tu vas dire comment est le vin naturel.

Mais on doit pouvoir *s'engager*. Un engagement ne t'oblige pas à rester dans un cadre. Mais il t'engage sur des points extrêmement précis. Une bio engagée. Parce qu'on a des copains, on l'a vu dans *Que choisir ?*<sup>16</sup>, des copains que j'adore, mais ils ne sont pas engagés en bio, et l'un d'eux s'est fait piéger par lui-même, parce qu'il est pas engagé. Il faut une bio engagée. Qu'est-ce que ça veut dire ? J'ai été pendant dix ans *AB*, maintenant je suis *Nature et progrès*. Quoiqu'il en soit, *l'engagement* fait que si on est dans la merde, on ne peut pas *déroger* à notre engagement. Celui qui dit « moi je fais de la bio, mais je m'emmerde pas, etc. », le jour où il y a une grosse pression de mildiou, il y a des enjeux économiques énormes, et comme par hasard il y a un petit travers qui se fait. Comme il n'est pas engagé, il n'est pas tricheur.

Il faut une notion d'engagement. « Je m'engage à faire des vignobles en bio », « je m'engage à ne prendre que des levures indigènes », aucune pratique style flash-pasteurisation, pas d'intrants, etc...

### **Jacques Carroget**

Pas de machines, pas de machines...

### **Gilles Azzoni**

Et si je suis en dessous de dix milligrammes de soufre, mettre « sans sulfites ajoutés », ou ne rien mettre si on veut. Et sinon, avoir des taux de sulfites qui soient pas très élevés, je ne sais pas, vingt ou trente grammes maximum.

À ce moment-là on aurait alors un manifeste qui rejoint une grande famille des vins naturels, avec les « sans sulfites ajoutés » et les autres qui en ont mis un tout petit peu. On aurait quelque chose où les gens peuvent *s'engager*. Et après, s'ils veulent dégazer à l'azote ils peuvent le faire, même s'ils veulent filtrer, pourquoi pas. Ce qui compte c'est de faire des vins *vivants*. Donc un *engagement* mais pas un *cadre restrictif*. De façon à ce que chacun puisse s'exprimer.

---

<sup>15</sup> A. Iommi-Amunategui, *Manifeste pour le vin naturel*, Éditions de L'Épure, Paris, 2015.

<sup>16</sup> La revue *Que Choisir ?* a analysé en avril 2019 des vins se revendiquant « naturels » et a montré que certains présentaient des teneurs anormalement élevées en produits chimiques de synthèse, qui ne devraient a priori pas être présents sur du raisin bio.



**Antonin Iommi-Amunategui**

Tu parles d'un engagement écrit, comme « sur l'honneur », mais pas d'une certification ?

**Gilles Azzoni**

Oui, on signerait un manifeste, et quand sur l'étiquette il y aurait indiqué ce manifeste on saurait que vous êtes engagé sur l'honneur sur les termes de ce manifeste, qui dit que vous êtes en bio engagée, que vous mettez des levures indigènes, etc.

**Antonin Iommi-Amunategui**

Mais on ne peut pas mettre qu'on est en bio si on n'est pas certifié, si je ne m'abuse.

**Jacques Carroget**

Oui mais c'est pas grave.

**Gilles Azzoni**

Il n'y a pas que ça, moi je suis *Nature et progrès* et ça n'est pas une bio certifiée. C'est une bio, mais pas officiel. Pour moi c'est un engagement. *Nature et progrès*, pour ceux qui connaissent, c'est un vrai engagement.

Cela pourrait en tout cas être un chemin, qui ferait que d'un côté il y a quelque chose qui serait défini, et en même temps les seuls qui pourraient vérifier le cadre ça seraient les fraudes, car il n'y aurait pas d'organisme derrière.

Il y aurait juste à signer ce manifeste.

**Gilles Azzoni**

Il faudrait simplement un site où on envoie par internet sa signature de ce manifeste, qui dit « je me suis engagé là-dessus » .

**Éric Morain**

Ce qui n'était pas loin du rapport Cazes<sup>17</sup> sur la définition ou les critères. Il a été enterré...

**Gilles Azzoni**

Ça serait quelque chose d'assez simple qu'il faudrait, à mon avis, comme ça il n'y a pas d'organisation, d'encartement... Il faut laisser cette liberté, on ne peut pas imaginer autrement le vin naturel...

**Antonin Iommi-Amunategui**

Donc c'est *faisable*. C'est ça qu'on peut se dire, finalement.

---

<sup>17</sup> Emmanuel Cazes, vigneron catalan, a été l'auteur d'un rapport sur une définition des vins naturels, destiné à l'INAO, qui a décidé en février 2018 de ne pas y donner suite.

### **Gilles Azzoni**

Je pense qu'on pourrait partir sur un truc comme ça, ça vaut ce que ça vaut, ça pourra être un échec même, mais si on ne fait rien, on va s'occuper de nous. Sébastien c'est deux milles bouteilles, nous c'est cinquante mille bouteilles qui partiraient à la distillerie. S'ils viennent chez nous, on tombe.

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Quand tu dis « chez nous » , c'est ton domaine ?

### **Gilles Azzoni**

Non, c'est mon fils. Mais nous, encore pire ! (rires)

### **Éric Morain**

C'est pour ça aussi qu'il faut des têtes de pont, il faut des gens comme Gilles, comme d'autres, qui ont une autorité, c'est le cas de le dire, *naturelle* dans le milieu, une *légitimité* naturelle, pour dire « faisons ça, et vient qui veut » . Ça peut être une auberge espagnole, mais dans une auberge espagnole il y a quand même une auberge.

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Christelle, un petit mot avant que je passe la parole dans le public..?

### **Christelle Pineau**

Alors, si c'est un petit mot, ça ne sera pas le mien. Je citerai une phrase toute simple de Jacques Néauport, dont on rappelait la filiation directe avec Jules Chauvet tout à l'heure. Il ne parle pas spécialement de réglementation, enfin, je ne vais pas parler à sa place ici, mais en tout cas, juste cette phrase : « **La vérité elle est dans le verre au bout du compte** » . C'est ça aussi qui est important, effectivement, on se rend compte aussi de ce qu'il y a dans le verre, une fois qu'on l'a bu.

### **Antonin Iommi-Amunategui**

*In vino veritas...*

Alors on a été un peu longs, il y avait pas mal de choses à dire, j'imagine qu'il y a des questions, des interventions dans le public ?

\* \* \*

### **Jean-Christian Mayordome** (*vigneron, domaine de Pourra, vallée du Rhône*)

J'ai entendu des choses qui sont très plaisantes, et d'autres qui sont un plus embêtantes. Je suis content que vous ayez parlé de vin nature et d'intrants. Vous avez prononcé ces mots associés. Je pense que c'est très important, ce mot « intrant » , et « pas d'intrants » . J'ai entendu à la fin aussi quelque chose que j'ai trouvé fabuleux, c'est ce côté mouvement, ce côté « adhérer à quelque chose » . Parler de vin nature, comme je l'ai parfois entendu, de vins où quand on

interroge et qu'on pousse, on s'aperçoit qu'il y a beaucoup d'intrants qui sont intervenus à un moment donné, qu'il n'y a pas de label... c'est vraiment au mot dit, « je dis que je fais du vin naturel », je fais du naturel mais je ne peux pas le prouver.

Donc on se retrouve avec des gens qui se font analyser les vins, les analyses révèlent qu'il y a des produits dedans, et les gens se disent « voilà ce que sont les vins naturels », et il y a des intrants.

Alors qu'à côté de ça il y a des gens qui font des gros efforts, beaucoup de travail, pour ne pas utiliser d'intrants, pour faire le mieux possible. Vous parliez de Gérard B. et des autres. Moi je suis dans une région où j'ai un certain Chap....., il fait la loi. Vous parliez de l'INAO et des administrateurs, moi je parle de mes collègues vignerons, qui sont nos représentants, et quand je vois par exemple dans notre région le poids du négoce dans la définition de ce qu'on va faire, ce poids est énorme. Le négoce fait la loi, on s'y plie, et on ne peut pas faire grand chose.

Donc si on se met en mouvement, qu'on adhère à un mouvement, ça pourra aller mieux. J'ai été contrôlé pour des vins — en vingt-et-un ans j'en ai vu, j'ai été contrôlé, j'ai subi pas mal de pression —, des vins qui se sont retrouvés à deux doigts d'être exécutés, j'ai réussi à prouver à l'INAO qu'il y avait quelque chose dans tout ça qui n'allait pas, et ça a fini par passer. Mais je me suis rendu compte qu'en fait, on a cherché depuis le début, quand j'ai commencé en 1999, à écraser ce que faisais. Aujourd'hui, je pèse dans l'appellation, et on est nombreux. Beaucoup de gens aujourd'hui font la même chose.

Je pense donc que si on s'allie tous, on va peser, et si on pèse, on va gagner.

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Merci. Une autre intervention ? Ah, un autre vigneron...

### **Christophe Beau** (*vigneron, domaine Beauthorey*)

Oui, excusez-moi d'être vigneron (rires)... Je suis un peu d'accord avec Jean, je pense qu'il y a un danger dans les vins naturels, moi aussi j'en fais depuis des décennies — enfin, j'ai appris que c'était des vins naturels... —, il y a le danger *techniciste*. Les vins naturels sont comme est la société aujourd'hui, elle est techniciste, et le consommateur est toujours en demande de technicité : est-ce qu'il y a des sulfites, est-ce qu'il y en a pas, est-ce que tu presses, est-ce que tu éraflés... on ne parle que de ça. Et dans le milieu des vins naturels — j'ai un fils qui prend la suite — c'est pareil, entre eux, ils ne parlent que technique.

Moi je n'ai jamais fait de vin technique, j'ai fait des expériences économiques, humaines, sociales, et politiques.

Il y a un danger techniciste. Donc, aller vers des manifestes, pourquoi pas, mais surtout pas vers une in-sti-tu-tion-na-li-sa-tion.

Après, je prétends, comme tu le dis, que le lieu historique et collectif, ce sont les AOC. Même si j'ai fait des vins de table, et des vins de France, et des tas de trucs, en dehors des AOC, dans mon AOC je ne rase pas les murs, je suis un historique, et tout va bien. C'est ce *lieu-là* qu'il faut investir. J'ai presque tendance à dire que c'est notre seule force, parce que l'AOC c'est d'abord un collectif.

Et je terminerai juste en disant que le seul vin naturel c'est le vin de raisin. Pour tous les autres vins, pratiquement — j'ai fait des vins de coco, des vins de litchi... —, il faut soit les enzymiser, soit rajouter de l'alcool, il faut couper la banane, prendre une machette etc...

Avec le raisin, c'est le seul vin pragmatique où on met tout dans la cuve, on tourne les talons, et il n'y a pas besoin de béquille technologique et chimique. C'est le seul *vin naturel* qui existe au monde.

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Une autre question, ou intervention..?

### **Ghita Taghi** (*juriste, membre de l'équipe de RadioVino*)

Ça sera une question. Je vais essayer de résumer un peu ce que vous avez dit, et les questions qui se posent aujourd'hui autour de la revendication du vin naturel, en deux parties, parce que je suis un peu juriste... (rires)

La première est liée à l'identification du vin naturel, qui concerne plus le consommateur. On a des labels, qui sont trop contraignants, pour beaucoup, finalement, qui demandent de l'argent, qui sont très contrôlés, et que ne sont pas forcément la solution.

L'une des solutions, je sais qu'Éric Morain en parle dans son livre mais on entend ça aussi chez les consommateurs, c'est la *transparence sur l'étiquette*. Peut-être que vous pouvez détailler un peu plus en apportant des éléments de développement pour le futur ? Ce point est en rapport avec l'identification du vin naturel.

Le deuxième sujet, qui intéresse plus les vignerons, est celui de *faire* du vin naturel, et être contrôlé derrière. Faire du vin naturel c'est *être contrôlé*, c'est avoir des organismes qui viennent analyser ce que vous faites, et ça c'est quelque chose dont vous ne pouvez pas sortir. Qu'on veuille rentrer ou non dans une AOC, qu'on veuille rentrer ou non dans un label, on est obligé d'être contrôlé. Et même quand on est dans aucun label, ou autre, on peut être contrôlé par la DGCCRF, pour les question de volatile ou autres. La question c'est : premièrement, faut-il modifier ces organismes de contrôle, est-ce que c'est possible ? Et deuxièmement, faut-il modifier le contrôle en lui-même, la nature du contrôle ? Est-ce que c'est quelque chose sur lequel le vigneron peut avoir la main ?

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Qui veut répondre..?

### **Jacques Carroget**

Je vais répondre sur un point. Il y a endroit sur lequel on marque ce qu'on met dans le vin : c'est quand on fait une exportation. Quand on vend à l'export, il y a une liste de choses à indiquer, et moi j'écris toujours « N'a subi aucune manipulation » .

En France, donc, il y a un lieu où vous pouvez savoir si le vin a été acidifié, désacidifié, ceci, cela... je ne sais plus quelle est la liste... c'est pour l'export. Donc le fait de marquer ce qui est dans la bouteille, ça existe déjà, mais ça n'est que pour l'étranger.

### **Éric Morain**

Oui, sur l'étiquetage, qui est mon dada, on va y arriver. On en parlait avec je ne sais plus quel vigneron, mais ça sera grâce à l'Europe. Je vous assure que, pour m'être plongé dans le maquis de toutes ces normes, de *toutes* les appellations viticoles françaises, et même parfois non viticoles, on est quand même les champions d'ajouter des normes aux normes

européennes. Déjà, si on ne faisait qu'appliquer les normes européennes, je vous assure qu'il y a beaucoup de vigneron qui s'en porteraient largement mieux qu'avec toutes celles que chaque appellation, dans chaque cahier des charges, surajoute à l'envi, en devenant parfois incompréhensible.

L'étiquetage détaillé, sur la contre-étiquette, c'est acquis. Ça va prendre un peu plus de temps, parce que la concertation...

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Je t'arrête un instant. C'est *acquis*, l'étiquetage total de tout ce qu'on ajoute dans le vin ?

### **Éric Morain**

Il est acquis, mais il n'est pas en vigueur, puisque le processus de concertation qui est obligatoire dans l'Union Européenne a pris un peu plus de temps, et vous n'ignorez pas que dans trois semaines on vote, donc aujourd'hui le parlement va être modifié. Le temps qu'il reprenne vie, que tout le monde s'organise dans les commissions etc., on devrait avoir une modification du règlement de l'Union Européenne sur l'étiquetage du vin applicable en 2020, 2021, maximum.

Le compromis qui a été adopté est que l'indication de la composition sera obligatoire sur l'étiquette ou contre-étiquette, mais pourra apparaître de manière *dématérialisée* à travers un flashcode...

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Ah, voilà l'astuce !

### **Éric Morain**

Évidemment, le flashcode est une demande qui a été faite par un certain nombre de lobbies viticoles, qui ne sont pas présents au débat aujourd'hui et pour cause. Ils se disent évidemment que madame Michu, quand elle verra un flashcode sur son étiquette, ne saura pas ce que c'est.

C'est déjà un premier pas. Sachez que c'est un pas qui a été porté, non pas par le lobby du vin naturel – qui n'existe pas, à part ici, mais qui ne pèse donc pas à Bruxelles — mais par le lobby anti-obésité, qui a porté ce combat depuis plus de douze ans maintenant, pour imposer l'affichage du degré de sucre, et les informations sur l'alcool. Mais nous on prend tous les lobbies, si le but est d'informer les consommateurs. On sait que Sébastien David il pourra mettre une grande contre-étiquette blanche où il y aura écrit « Composition : raisin », et tout le reste sera blanc. Ça frappera le consommateur. Il y en a d'autres qui ne pourront pas faire la même chose.

### **Sébastien David**

Le plus marrant c'est que ce sont les anglais, qui s'en vont bientôt, qui ont mis ça en place...

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Merci les anglais ! Mais bon, ça reste dématérialisé, donc c'est toujours assez peu transparent finalement...

### **Éric Morain**

Et pour répondre au deuxième point, les réglementations dont vous parlez, pour le coup, sont des réglementations européennes.

Je suis d'accord avec vous, on peut faire du vin naturel, on peut être complètement à côté des appellations — et je suis l'avocat de certaines appellations, donc je trouve aussi que l'appellation est une belle idée, parfois —, mais on sera toujours contrôlé, parce qu'il s'agit d'un produit destiné aux consommateurs. Donc il y aura toujours les douanes, il y aura toujours la DGCCRF, qui viendront et qui auront le droit de faire ces contrôles.

Changer la réglementation sera un peu compliqué, et faire disparaître ou atomiser les douanes ou la DGCCRF est un projet encore plus compliqué. Donc on restera contrôlés.

### **Jacques Carroget**

Moi je voulais rebondir sur les appellations contrôlées. C'est sûr que dans notre petite région, notre micro-région, on a essayé de s'inscrire dans les appellations d'origine contrôlée, mais franchement à un moment il y en a marre. Je comprends *sincèrement* que l'appellation d'origine contrôlée c'est une propriété collective de gens qui sont sur un territoire qui correspond à un certain nombre de choses. Et ça, je le revendique. Mais quand on est en train de dire que l'herbe ne doit pas dépasser *ça* du cep, et on peut citer et citer des règles de ce genre, et comme par hasard, les herbes qui sont visées sont les herbes qui sont chez des gens qui travaillent en bio, que les herbes des gens qui sont en chimie ne sont pas visées, des herbes qui sont très nocives à la vignes...

Nous on était très engagés dans l'appellation, on a travaillé pour faire évoluer les choses, etc., et il y a deux ans, en 2017, j'ai fait une toute petite récolte — il a gelé —, et je pense que j'ai produit le meilleur rouge que j'ai jamais fait de ma vie, concentré, souple, toute ces choses-là...

Et mes collègues, parce qu'il s'agit bien de mes collègues, qui sont dans le comité de dégustation, ils m'ont saqué ! Ils m'ont saqué, parce qu'ils buvaient un vin qu'ils ne pouvaient pas faire. Ils sont avec des moissonneuses-batteuses, avec des levures, c'est dilué, ils ont pas les mêmes rendements que moi — moi quand je fais trente hecto/hectare c'est le bout du monde, eux ils en font soixante-dix à chaque fois, vendangés à la machine alors que nous c'est tout à la main, et on trie les grains, etc. Je suis passé deux fois à l'analyse, ils m'ont dit d'abord : « Volatile, 0,60 » . Alors avec 24 grammes d'extraits secs, le dégustateur qui la trouve, je dis chapeau. Après, ils me disent : « Il y a des brets<sup>18</sup> ». Je fais une analyse de phénols<sup>19</sup> : quinze. Je dis encore chapeau à ces dégustateurs.

Donc là, je leur ai fait un bras d'honneur aux copains. Je leur ai dit « c'est fini, vous mettez plus un pied à la maison » .

---

<sup>18</sup> *Brettanomyces*, levures considérées comme indésirables dans le vin, auquel elles communiquent un nez de cuir, d'écurie, de sueur, de plastique. Certains amateurs de vins naturels en sont toutefois très friands...

<sup>19</sup> *Acides phénols*, extraits notamment lors de la vinification, et qui interviennent dans les phénomènes d'oxydation.

**Gilles Azzoni** (ironique)

Nan mais là on est « dans un cas flagrant de *manque de typicité* » (rires). La typicité vous savez ce que c'est ? Un illustre vigneron qui avait eu des problèmes avec l'INAO m'a dit un jour « **la typicité c'est la somme de défauts admis par le plus grand nombre** ». Là c'est exactement ça, tu es en train de parler de manque de typicité...

**Éric Morain**

Alors la typicité c'est effectivement le problème. Et s'il y a des euro-sceptiques dans la salle, pour rebondir sur ce que vous disiez, demandez-vous pourquoi nous en France on les appelle des AOC, c'est-à-dire qu'on les *contrôle*, et pourquoi en Europe on les appelle de AOP, c'est-à-dire qu'on les *protège*. On est les champions du contrôle.

**Antonin Iommi-Amunategui**

Encore une question dans la salle..?

### **INTERVENANTE**

J'ai une question concernant les labels. Je me demandais, pour un jeune vigneron ou une jeune vigneronne qui se lance, dont les vins ne sont pas connus, qui débute et n'a pas de réputation, est-ce que vous lui conseilleriez de se labelliser malgré la contrainte que c'est susceptible de représenter mais qui peut aussi constituer un tremplin pour débiter, ou est-ce que c'est plutôt une balle dans le pied dès le départ ?

**Gilles Azzoni**

Un, si tu es un jeune vigneron, tu peux déjà t'engager en bio, en AB, enfin une bio officielle, parce que tu as un crédit d'impôt, je crois, de mille cinq cents euros, pour un coût de sept ou huit cents euros, donc financièrement ça n'est pas très compliqué. Je te dirai donc : mets-toi déjà en AB, basique. Après, il n'y a pas de label « vin naturel ». La difficulté que tu auras en tant que jeune vigneron, ou nouveau vigneron, en vin naturel, c'est de faire quelque chose d'assez réussi, pour toi, et pour ceux qui le goûtent. Partant de là, quelques salons, par exemple *La Remise*, qui est un salon de vigneron, si tu présentes ta candidature, nous on aime bien qu'il y ait des jeunes vigneron qui arrivent. Là tu as des professionnels qui vont venir te voir, souvent, les jeunes vigneron en nature sont sur des petits volumes, c'est pas cinquante hectares d'un seul coup, donc c'est assez facile. Donc oui, un jeune vigneron peut parfaitement faire du vin naturel, moi je l'encourage à s'engager dans la bio, dans une bio engagée quelle qu'elle soit.

Et deux, il faut aller voir les salons de vin naturel réputés, aller voir les gens, c'est assez facile à faire, et puis après c'est ton vin qui va parler, ça n'est pas très compliqué.

**Sébastien David**

Je fais partie du comité de pilotage sur la vinification chez *Demeter*, et quand tu te fais contrôler par un organisme de contrôle pour du bio, de la biodynamie, tu as évidemment une partie contrôle des papiers etc., mais tu as aussi une partie *conseil*. À la personne qui vient te contrôler tu peux lui dire « j'ai telle problématique en ce moment, qu'est-ce que je peux faire ? Comment je la résous ? » Il y a une année où c'est un manque d'azote, une année, c'est trop

ensoleillé... etc. Et là-dessus, avec chaque organisme, tu as des réponses. Des fois c'est des techniciens, mais souvent ce sont des groupes comme nous on a créé en Loire. Avant c'était dans les veillées, tu voyais ton voisin, tu discutais le soir, tu parlais, et tout d'un coup tu disais « ah ça y est j'ai trouvé la solution il me l'a donnée » .

Nous on défend les valeurs des GAB, les Groupements d'Agriculture Biologique, dans les départements, c'est de la technicité, ça te coûte un peu d'argent au départ, en investissements, si tu t'y mets, mais de toute façon, comme dit Gilles, il y a le crédit etc., et non pas que ça ne te coûte rien, mais ça te fait vivre, et ça te donne un réseau, social.

### **Antonin Iommi-Amunategui**

Une autre question, intervention..? Non ?

Je ne sais pas si vous avez remarqué, mais sur la table il y a la fameuse bouteille « criminelle » , qui est donc sous scellés, une cuvée de Sébastien David, élevée en amphore, à Saint-Nicolas-de-Bourgueil, qui vient du lot qui comprend les deux mille soixante-dix-huit bouteilles qui vont peut-être, peut-être pas, ça dépendra notamment du travail de maître Éric Morain, être détruites. On espère que non. On ne pourra pas la goûter aujourd'hui au salon, puisque les bouteilles sont toutes sous scellés et que c'est interdit d'y toucher, en revanche bien sûr il y aura plein d'autres choses à goûter.

Il est presque seize heures trente, donc on va devoir conclure.

\* \* \*

Retranscription et notes par **Laurent Le Coustumer**, pour RadioVino (et pour la Cause).

Enregistrement intégral en podcast sur [radiovino.fr](http://www.radiovino.fr) : <http://www.radiovino.fr/debat-du-4-mai-vers-une-reconnaissance-du-vin-naturel>

Vidéo capturée *in extremis* par **Marjorie Marramaque** : <https://www.youtube.com/watch?v=NvqQHPSgRHU>