



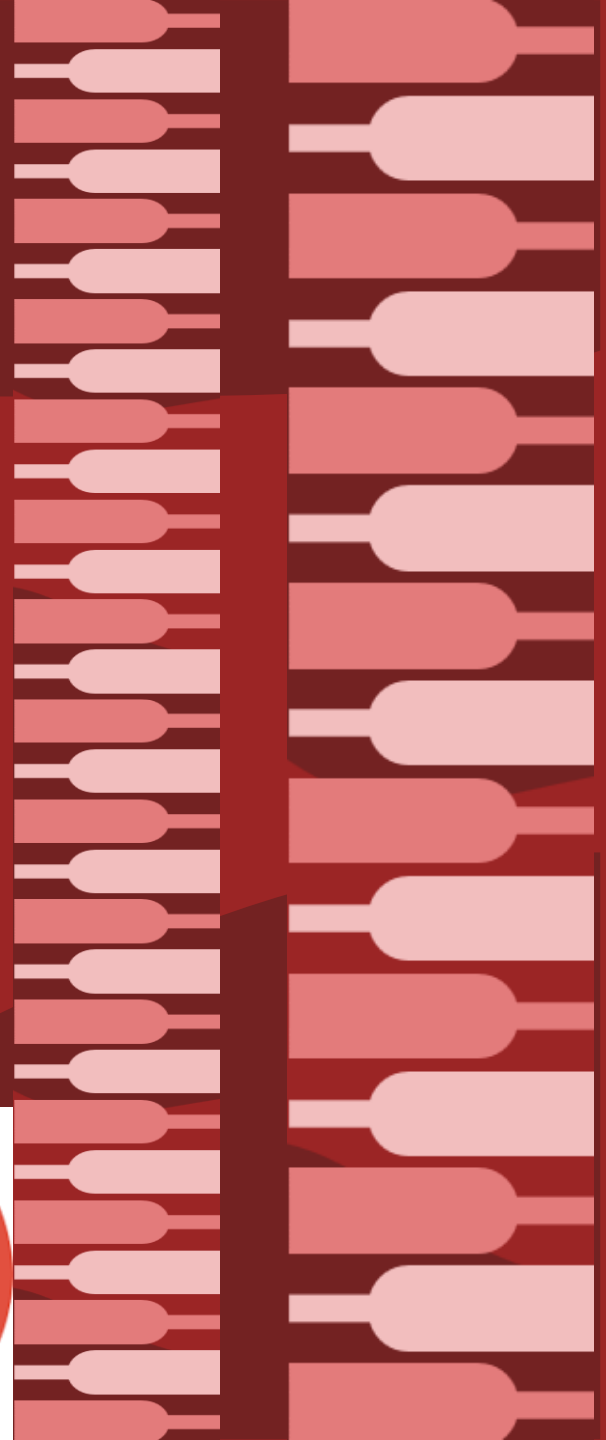
Les ateliers du
CODaM

N° 18 – Vin Nature

ou

Vin Méthode Nature (VMN) ?

NS 19 Novembre 2024



Prochains ateliers



Mercredi 11 décembre 2024 19h30
Diner du CODaM
en partenariat avec le château Carbonnieux

MENU

Cromesquis de volaille, purée d'épinards au beurre noisette
mousse d'ail
La Croix de Carbonnieux blanc 2023

Pâté de champignons, sauce verte persil et roquette
Carbonnieux blanc 2020

Civet de sanglier, pommes cocotte aux herbes
Carbonnieux rouge 2016

Forêt Noire

Restaurant d'application « Le Guyenne »
Rue François Rabelais - 33400 Talence
37,50 €, vin compris

Réservation
<https://www.billetweb.fr/diner-codam-chateau-carbonnieux>
ou à partir du 30/11 au 05 56 84 47 50



Merci de respecter l'horaire pour les élèves du lycée



Atelier N°20 Priorat mardi 21 janvier 2025		nbre de bouteilles	prix unitaire
1	Domaine Alvaro Palacios - Rouge - "Camins del Priorat" 2022 (ddv)	1	31,5
2	Domaine Scala Dei "Dei Prior" (ddv)	1	48
3	Priorat Clos Mogador Manyetes René Barbier 2020 (idealwine)	1	79
4	Domaine Alvaro Palacios - Rouge - "Finca Dofi" 2021 (ddv)	1	108
5	Domaine Acustic - Blanc - Montsant DO - 2021 (ddv)	1	20



Sommaire

1. Quizz
2. VMN: Définition
3. Itinéraire technique à la vigne
4. Itinéraire technique au chai (vinification, mise en bouteille, vieillissement)
5. Comment déguster les VMN ?
6. Dégustations des 6 vins VMN
7. Les VMN sont-ils sérieux ?
8. Conclusion
9. Correction du Quizz
10. Une œuvre d'art
11. Humour
12. Photo du groupe des dégustateurs
13. Moment convivial



1. Quizz



2. Définition VMN et Charte d'engagement

Le Vin Méthode nature (VMN)

- **Définition**
- **Vin bio ou biodynamique certifié, issu de vendanges manuelles, de levures indigènes et sans intrants (sauf SO2 après FA), ni recours à des techniques stérilisantes ou altérantes (source : Syndicat de Défense des Vins Nature'1)**

Vin Méthode Nature

Accueil News Qui sommes-nous? Notre Charte Procédure VMN Veille et usurpation Vins labellisés Nos Membres Rejoignez-nous! FAQ Presse

Cuvées, adhésions... où en sommes nous ?

Parce que, parfois, les chiffres sont plus éloquents que les discours: 714 cuvées VMN labellisées à ce jour. 262 membres en 2023. Un grand merci pour votre soutien ! Plus nous serons nombreuses et nombreux, plus nous serons légitimes pour défendre le vin Nature.

Le Vin Méthode nature (VMN)

- Comparatif des 4 méthodes (produits et techniques)
 - Conventiennel
 - Bio
 - Biodynamie
 - Naturel – Vin Méthode Nature

Le respect de la charte d'un VMN contraint le vigneron à employer un itinéraire technique de la vigne à la mise en bouteille assez strict, qui laisse peu de place à l'amateurisme malgré l'impression que certains peuvent avoir

Mais en fait, que dit la charte ?



Le Vin Méthode nature (VMN)



CHARTRE D'ENGAGEMENT

Un Vin Méthode Nature doit respecter les 16 points de notre charte d'engagement.



1 • 100 % des raisins (de toutes origines : AOP, IGP, Vin de France, etc..) destinés à un vin qui se revendique « Vin méthode nature »

11 • Utilisation d'un des logos d'identification du "Vin Méthode Nature":

Notre Charte d'Engagement

1. 100 % des raisins (de toutes origines : AOP, IGP, Vin de France, etc..) destinés à un vin qui se revendique « Vin méthode nature » **se doivent d'être issus d'une agriculture biologique engagée et certifiée** (Agriculture Biologique ou Nature & Progrès).
2. Les vendanges sont **manuelles**
3. Les « Vins Méthode Nature » sont vinifiés uniquement avec des **levures indigènes**.
4. **Aucun infrant** oenologique n'est ajouté.
5. **Aucune action de modification volontaire** de la constitution du raisin n'est autorisée (thermovinification, cryo-extraction).
6. **Aucun recours aux techniques physiques brutales et traumatisantes n'est permis** (osmose inverse, filtration, filtration tangentielle, flash pasteurisation, centrifugation) n'est permis. Toute autre technique doit avoir l'avis en amont du Syndicat.
7. **Aucun sulfite n'est ajouté avant et lors des fermentations, ni dans les pieds de cuve**. (Possibilité d'ajustement dans la limite d'un maximum de 30 mg d' H_2SO_4 total/l à l'analyse Frantz Paul (méthode de dosage du SO_2 libre et total par distillation/oxydation) pour le vin fini, quels que soient la couleur et le type de vin ; obligation d'information d'adjonction de sulfites, mentionnée sur l'étiquette via un logo dédié).
8. **Un vin effervescent Vin Méthode Nature est un vin dont seul du jus de raisin peut servir d'apport de sucre à la prise de mousse (Champagne, Crémants, vins mousseux)**. Jus de raisin frais ou vin en fermentation sont les seules possibilités d'élaborer un levain « maison ». La mise à niveau lors du dégorgage est uniquement possible avec du Vin Méthode Nature.
9. **Un pétillant naturel Vin Méthode Nature est un vin devenu effervescent grâce aux sucres originels de ses propres raisins**. Tout ajout de jus ou vin en fermentation, et ce quel que soit l'étape, exclut de fait la dénomination « pétillant naturel ou pet nat ». Un pétillant naturel peut être dégorgé ou pas (la mise à niveau se fait avec du Vin Méthode Nature).
10. **Le label « Vin Méthode Nature » est attribué chaque année et pour chaque cuvée après contrôle interne** du Syndicat et sur la déclaration sur l'honneur de l'adhérent. Un contrôle externe est réalisé chaque année par un organisme certificateur de façon aléatoire et selon un pourcentage défini par le Syndicat.

les vins sans sulfites ajoutés

analyses Frantz Paul pour accepter la certification Nature.



J'il y a de l'ajout de quantité faible

à 30 mg/L de sulfite (total)



les vins sans sulfites ajoutés

les vins sans sulfites ajoutés

ils s'engagent en leur nom propre.

ils s'engagent en leur nom propre.

ils s'engagent en leur nom propre.

Mise à jour du 23 mars 2023

innature@gmail.com

nos réseaux sociaux :



Le Vin Méthode nature (VMN)



CHARTRE D'ENGAGEMENT

Un Vin Méthode Nature doit respecter les 16 points de notre charte d'engagement.



- Utilisation d'un des logos d'identification du Vin Méthode Nature:** Logo **Vin Méthode Nature**: Utilisable pour les vins sans sulfites ajoutés (**pas d'ajout extérieur de sulfites**) Validation des analyses Frantz Paul jusqu'à 20 mg/L pour accepter la « fabrication » de sulfites naturels.
Vin Méthode Nature <30mg/L de sulfites: A utiliser dès qu'il y a de l'ajout de sulfite, même en quantité faible (< à 10 mg). A utiliser jusqu'à 30 mg/L de sulfite (analyse Frantz Paul).
- Les cuvées « Vin Méthode Nature » doivent être **clairement identifiables des consommateurs sur l'étiquette comportant les mentions légales valorisantes** : dénomination « Vin Méthode Nature » sous le nom de la cuvée et présence du logo respectant notre charte d'utilisation.
- Lors d'un salon, les vigneron·s comme les organisateurs s'engagent à **présenter cette charte à côté des bouteilles labellisées « Vin Méthode Nature »**. Les cavistes sont encouragés à faire de même au sein de leur établissement.
- Les vigneron·s s'engagent en leur nom propre**. Toutes les cuvées « Vin Méthode Nature » seront mises en ligne sur notre site internet www.vinmethodenature.org.
- Le Syndicat est engagé pour l'égalité de toutes et de tous et n'accepte pas d'agissement caractérisé comme discriminatoire selon les 25 critères définis par le Défenseur des Droits (sexisme, racisme...). De même, les interactions humaines doivent être équitables : qu'elles soient hiérarchiques ou de prestations, elles doivent rémunérer à un prix juste le travail effectué. Dans le cas d'une activité de négoce, le prix d'achat de raisin doit refléter le travail fourni.
- Le Syndicat s'appuie également sur le principe de l'article 2 de la Charte constitutionnelle de l'environnement qui consacre le principe de précaution et le droit de vivre dans un environnement respectueux des équilibres naturels. Ainsi ses membres se doivent « de prendre part à la préservation et à l'amélioration de l'environnement ».



Label sans sulfite rajouté



Si ajustement par ajout de sulfite à la mise (mais moins de 30mg/L total)

origines :
des à un vin qui
ne se doivent
giques engagés
ou Nature &

inifiés
es.

ajouté

volontaire
rification,

es physiques
rmis. (osmose
entielle, flash
Toute autre
du Syndicat.

nt et lors des
ds de cuve
ite d'un maxi-
analyse Frantz
re et total par
ini, quels que
n ; obligation
ites, mention-

de Nature est
n peut servir
de mousse
seux). Jus de
sont les seules
ison -. La mise
t uniquement

de Nature est un
ucres originels
le jus ou vin en
tape, exclut de
urel ou pet nat
joré ou pas (La
hode Nature).

est attribué
cuvée après
la déclaration
ntrité externe
un organisme
et selon un

11 • Utilisation d'un des logos d'identification du "Vin Méthode Nature":

• Utilisable pour les vins sans sulfites ajoutés (pas d'ajout extérieur de sulfites)
• Validation des analyses Frantz Paul jusqu'à 20 mg/L pour accepter la "fabrication" de sulfites naturels.

• À utiliser dès qu'il y a de l'ajout de sulfite, même en quantité faible (< à 10mg)
• À utiliser jusqu'à 30 mg/L de sulfite (analyse Frantz Paul)

12 • Les cuvées "Vin Méthode Nature" doivent être clairement identifiables des consommateurs sur l'étiquette comportant les mentions légales valorisantes : dénomination "Vin Méthode Nature" sous le nom de la cuvée et présence du logo respectant notre charte d'utilisation.

13 • Lors d'un salon les vigneron·s comme les organisateurs s'engagent à présenter cette charte à côté des bouteilles labellisées « Vin Méthode Nature ». Les cavistes sont encouragés à faire de même au sein de leur établissement.

14 • Les vigneron·s s'engagent en leur nom propre. Toutes les cuvées "Vin Méthode Nature" seront mises en ligne sur notre site internet www.vinmethodenature.org

15 • Le Syndicat est engagé pour l'égalité de toutes et de tous et n'accepte pas d'agissement caractérisé comme discriminatoire selon les 25 critères définis par le Défenseur des Droits (sexisme, racisme...). De même, les interactions humaines doivent être équitables : qu'elles soient hiérarchiques ou de prestations, elles doivent rémunérer à un prix juste le travail effectué. Dans le cas d'une activité de négoce, le prix d'achat de raisin doit refléter le travail fourni.

16 • Le Syndicat s'appuie également sur le principe de l'article 2 de la Charte constitutionnelle de l'environnement qui consacre le principe de précaution et le droit de vivre dans un environnement respectueux des équilibres naturels. Ainsi ses membres se doivent « de prendre part à la préservation et à l'amélioration de l'environnement ».

Mise à jour du 23 mars 2023

Syndicat de Défense des Vins Naturel




• BP 70510 • 49105 Angers Cedex 02 • syndicatvinnature@gmail.com

le site internet www.vinmethodenature.org et sur les réseaux sociaux :



Le Vin Méthode nature (VMN)

714 CUVÉES "VIN MÉTHODE NATURE"

-  300 cuvées labellisées en 2023
-  244 cuvées labellisées en 2022
-  170 cuvées labellisées en 2021

Cuvées 2023



Toutes les cuvées (714)



Moyenne de cuvée/ domaine	3 cuvées / domaine
Cuvée médiane	23 Hl
Cuvée < 10Hl	151 (22%)
Cuvées entre 10 et 50 Hl	340 (48%)
Cuvées entre 50 et 100 Hl	149 (20%)
Cuvées > 100Hl	70 (10%)
Vignerons avec 1 cuvée	62 (sur 192 vignerons.nes) 32% des vignerons

Données calculées à partir de l'ensemble des cuvées labellisées

Répartition VMN

IGP	15%	} 51%
AOP	36%	
VSIG	49%	

Données calculées à partir de l'ensemble des cuvées labellisées



Qui contrôle quoi ?

Contrôle Interne

- **Contrôles systématiques des pièces, sur toutes les cuvées enregistrées**
 1. Contrôle de la certification BIO
 2. Contrôle de l'analyse COFRAC (dosage de S02)
 3. Contrôle de la traçabilité du vin (volume déclaré lors de la récolte)

Contrôle Externe par un tiers

- **Contrôles réalisés par ECOCERT, sur pièces et sur place**
 1. Contrôle sur place du respect de la charte, à hauteur de 2% par an, de l'ensemble des cuvées enregistrées Vin Méthode Nature (tirage au sort)
 2. Contrôle de l'analyse COFRAC

Contrôle Interne Cuvées > 100 hL

- **Contrôles systématiques sur place**
 1. Contrôle sur place par des administrateurs formés du syndicat
 2. Contre-analyse COFRAC réalisée

- (source : Syndicat de Défense des Vins Nature'Il)



3. Itinéraire technique VMN : à la vigne

Le Vin Méthode nature (VMN)

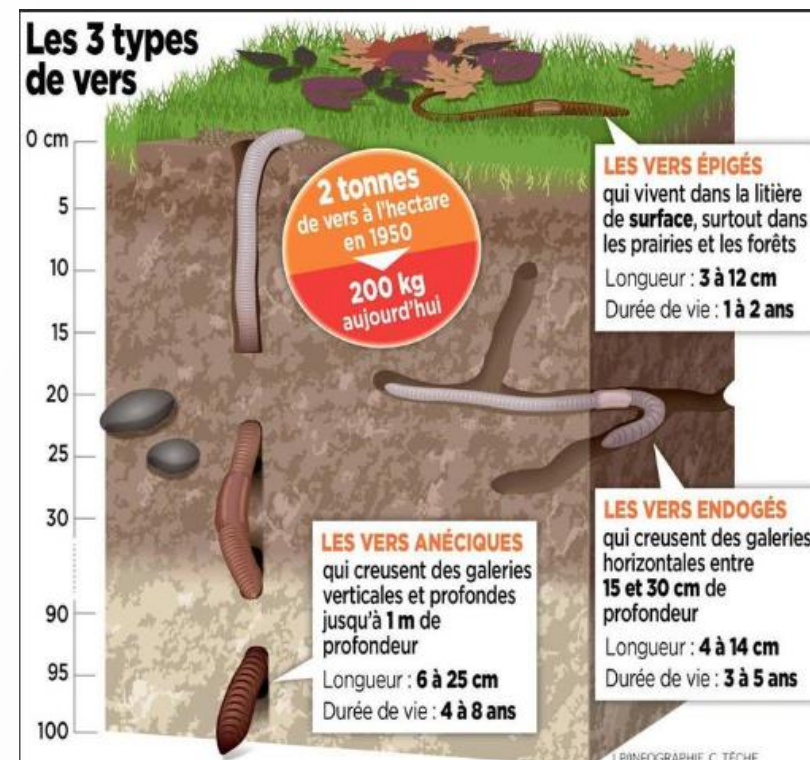
• A la vigne

- Tout commence par un état d'esprit, une philosophie et surtout un
- défi technique, mais surtout Le respect du vivant
- Le sol est le premier élément de ce puzzle
 - Un sol vivant, peuplé de vers de terre
 - Un travail du sol minimaliste
 - Enherbement à gérer au cas par cas



<https://www.youtube.com/watch?v=OWnT1bkHQto>

https://www.google.com/search?q=selosse+sol&sca_esv=98e98a53a3894882&sxsrf=ADLYWIL0IWojoZNisYSKB81cgJc3SRgqYg%3A1731859202147&ei=AhM6Z47UCKfgkdUPudPeiA4&oq=selosse+sol&gs_lp=Egxnd3Mtd2l6LXNlcuAic3NlbG9zc2Ugc29sKgIIADIFEAAyGQyBhAAGBYHjIGEAAYFhgeMgYQABgWGB4yBhAAGBYHjIEAAyGQYogQyCBAAGIAEGKIEGggQABiABBiiBEiMP1DHB1izC3ABeAGQAQCYAUugAZoCqgEBNLgBACgBAPgBAZgCBaACTgLCAGoQABiwAxjWBBhHwglNEAAyGQYsAMYQxiKBclCGRAuGIAEGLADGNEDGEMyXwEYyAMYigXYAQHCAhkQLhiABBiwAxhDGMcBGMgDGIoFGK8B2AEBwgITEC4YgAQYsAMYQxjAXiKBdgbACiCHxAuGIAEGLADGEMyXwEYmAUyYAMYmQUYigUYrwHYAQHCAgoQABiABBhDGIoFwgIQEC4YgAQY0QMYQxjHARiKBclCCxAuGIAEGMcBGK8BwgIIAAyGQYyGyAwClBgQbH56BgYIARABGAI5BwE1oAeChg&scIent=gws-wiz-serp#fpstate=ive&vld=cid:99caa3ba,vid:4_rpuTM8yvQ,st:0



Le Vin Méthode nature (VMN)



- Biodiversité (agroforesterie)?
- Greffage : greffons français et porte greffe (PG) USA
- (suite crise phylloxérique 1863 et 1880 3/4 vignoble détruit)
 - PG a différentes caractéristiques (résistance sécheresse, rendement...) s'associe avec un cépage
- Sinon, comment faire ?
 - Franc de pied : pas de PG
 - Sélection massale : matériel végétal sélectionné sur meilleurs pieds pour replanter
- Travaux d'hiver, été : de manière classique mais sans intrants
- Vendanges : maturité - équilibre selon climat
 - Choix dates, parcelles après contrôle état sanitaire (irréprochable!)



Le Vin Méthode nature (VMN)



- **Côté maladies : comment réussir sans la chimie (BIO) ???**
 - **La Prévention**
 - **Retrait sarments si maladies**
 - **Travail du sol**
 - **Biodiversité (animaux et plantes prédatrices)**
 - **Type de taille (éviter entassement = pourriture...)**
 - **Produits de contact : Cuivre et Soufre**





4. Itinéraire technique VMN : au chai,
mise en bouteille, vieillissement

Le Vin Méthode nature (VMN)

- Au chai
- Pas d'intrants œnologiques ni de techniques agressives
- Sulfite : présent naturellement dans le raisin (ajout < 30g/hl)
- Levurage : levures indigènes (pruine) : 5 à 20 variétés selon années, parcelles, climat, cépages
- Hygiène optimale sans excès
- Foulage et encuvage sans perte de temps !
- Macération
- Pigeage (méthode préférée) remontage, délestage (rarement)
- Fermentation Alcoolique (FA) : pied de cuve : FA sur petit contenant parcelle choisie ensemencement autres contenants
- Pressurage (classique sans sur extraction)
- Fermentation Malolactique (FML)



Le Vin Méthode nature (VMN)

- Filtration, clarification
 - Évaluation turbidité en NTU (Nephelometric Turbidity Unit)
 - VMN plutôt tourbe, surtout VB
- Utilisation méthodes « douces » de clarification
 - Décantation : dépôt particules par gravité
 - Débourage (VB et VRosé)
- Élevage (après FA → mise en bouteille) :
- Quel contenant , quelle durée, pour quel type de vin ?
 - Bois : barriques 2 à 3 vins (pas souhait arôme bois)
 - Béton brut, Œuf en béton ou cuves ovoïdes: porosité permet oxygénation légère
 - Amphore terre cuite (retour origines) : porosité permet micro oxygénation



Le Vin Méthode nature (VMN)

- Mise en bouteille
-
- Moment très délicat en VMN
 - Pas de protection par SO₂ = risque oxydation, déviance bactérienne, lévurienne
 - → propreté irréprochable
 - Parfois inertage au gaz carbonique ou azote
 - Attendre stabilisation en bouteille avant dégustation
- Bouchage et bouchons : tous types même ceux pour les sodas (PetNat)
- Vieillessement : le temps de garde est très variable, mais en règle générale les VMN sont plutôt à boire « jeunes »



Le Vin Méthode nature (VMN)

- Pour aller plus loin :

Sites :

[Accueil - Vin Méthode Nature - Vin Méthode Nature](#)

[Découvrir le vin naturel et le nouveau syndicat de Défense des Vins Nature'L. – Nature de Vin](#)

[Syndicat des Vins Nature | HelloAsso](#)

Livres :

Grand Cru déclassé - Appellation Charlie Controlée, Gérard DESCAMBRE et Dominique HUTIN. Ed Epure

Manifeste et guide du Vin Nature, Antonin IOMMI-AMINATEGNI et Jérôme Couston. Ed Cambon





5. Dégustation des VMN

Le Vin Méthode nature (VMN)

- **Dégustation**
- **Formatage du goût depuis des années : Parkérisation (Robert Parker - photo)**
- **Pour déguster un VMN il faut avoir une ouverture d'esprit, il faut avoir envie de se laisser surprendre et surtout déguster sans préjugés**
- **Dans un VMN vous ne retrouverez que ce que le raisin peut donner, avec ce qu'il peut y avoir de bonnes choses comme de mauvaises**
- **Et les défauts dans tout ça ?**



Naissance 23 juillet 1947 - Baltimore	Nationalité États-Unis
Formation Faculté de droit de l'université du...	Activité Dégustateur de vins et critique de...



Le Vin Méthode nature (VMN)



- Et les défauts dans tout ça ? Défauts ou personnalité ?
- **Perlant/effervescent** : présence gaz dans vin → carafer vin ou secouer verre
- **Notes herbacées, végétales** : à cause des maladies type esca
- **Brettanomyces Bruxellensis (Brett)** : odeur de cheval, écurie, provoquée par levures indigènes présentes dans raisin
- **Bouchon – TCA (Trichloroanisole)** : goût de bouchon dû moisissures dans liège
- **Réduction (manque d'oxygène)** : odeur œuf pourri, chou → aérer le vin (carafer)
- **Madérisation/oxydation (évent)** : goût madère, solvant, vernis à ongle
- **Acidité** : si acidité importante vins sont durs, dénaturés, voire piqués (vinaigre)
- **Boisé** : trop prononcé c'est un défaut





6. Dégustation des vins proposés

Dégustation des vins (VMN)



Dégustation des vins (VMN)

Atelier N°18 vins Natures mardi 19 novembre 2024		nbre de bouteilles	prix unitaire
1	Arena Grotte di Sole 2023 (ddv)	1	31,00 €
2	Mas Guallar "Oxymoron", 2022 (Rousillon) (ddv)	1	24,50 €
3	"Ceres" de Haut Bages Liberal	1	15,70 €
4	Mas Guallar, "Magic mountains", 2020 (100 % mourvèdre, Rousillon)(ddv)	1	34,00 €
5	Mas Guallar, "Grataloup", 2021 (Syrah, VDF Roussillon)(ddv)	1	34,00 €
6	Domaine du Coulet, Matthieu Baret, "Billes noires", 2020 (Cornas, Syrah)(ddv)	1	86,00 €

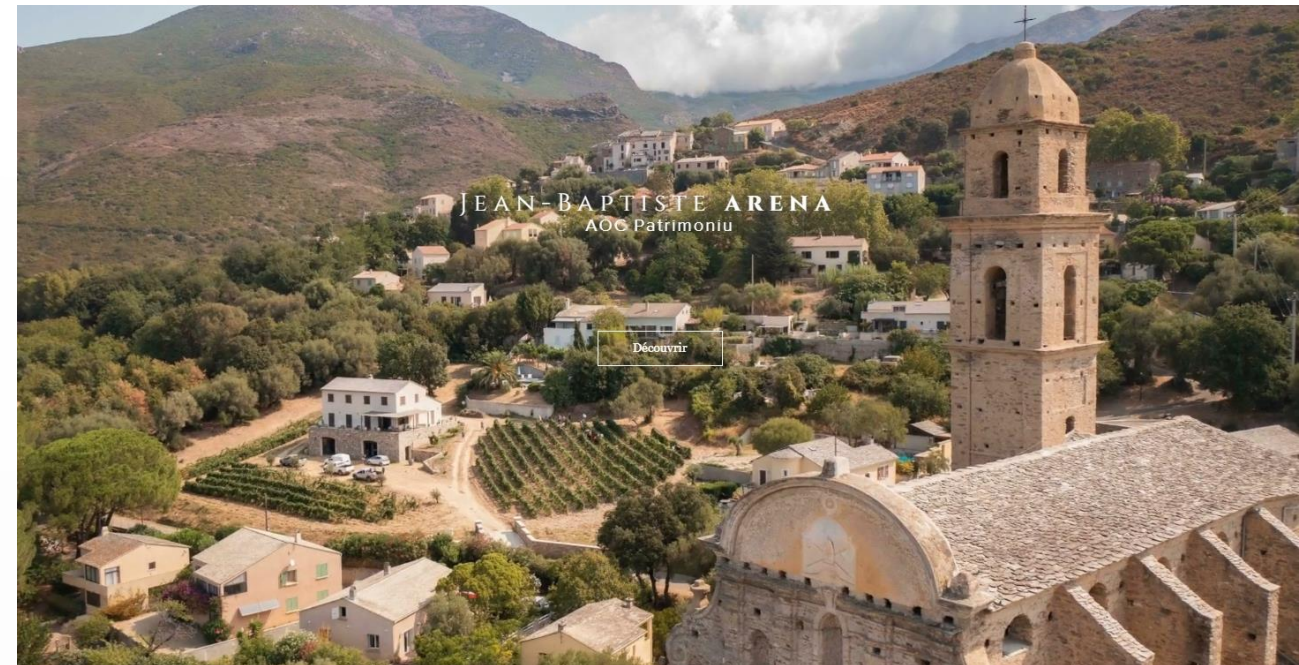


1. Arena Grotte di Sole 2023



<https://www.domainearena.com/>

- Le domaine produit **d'abord un vin destiné à alimenter les cantines bastiaises**, ancêtres des bars à vins. Il exporte aussi sur la terre toscane à Pise et à Florence, où le vin est transporté en barriques. La vente en bouteille du domaine débute en 1976.
- à partir de 1977, la famille se consacre entièrement à la vigne et abandonne la polyculture.
- Antoine Arena fait passer le domaine viticole de **3 ha à 14 ha**.
- Aujourd'hui, ses filles Jean-Baptiste et Antoine-Marie ont chacun leur entité de domaine mais continuent de travailler ensemble

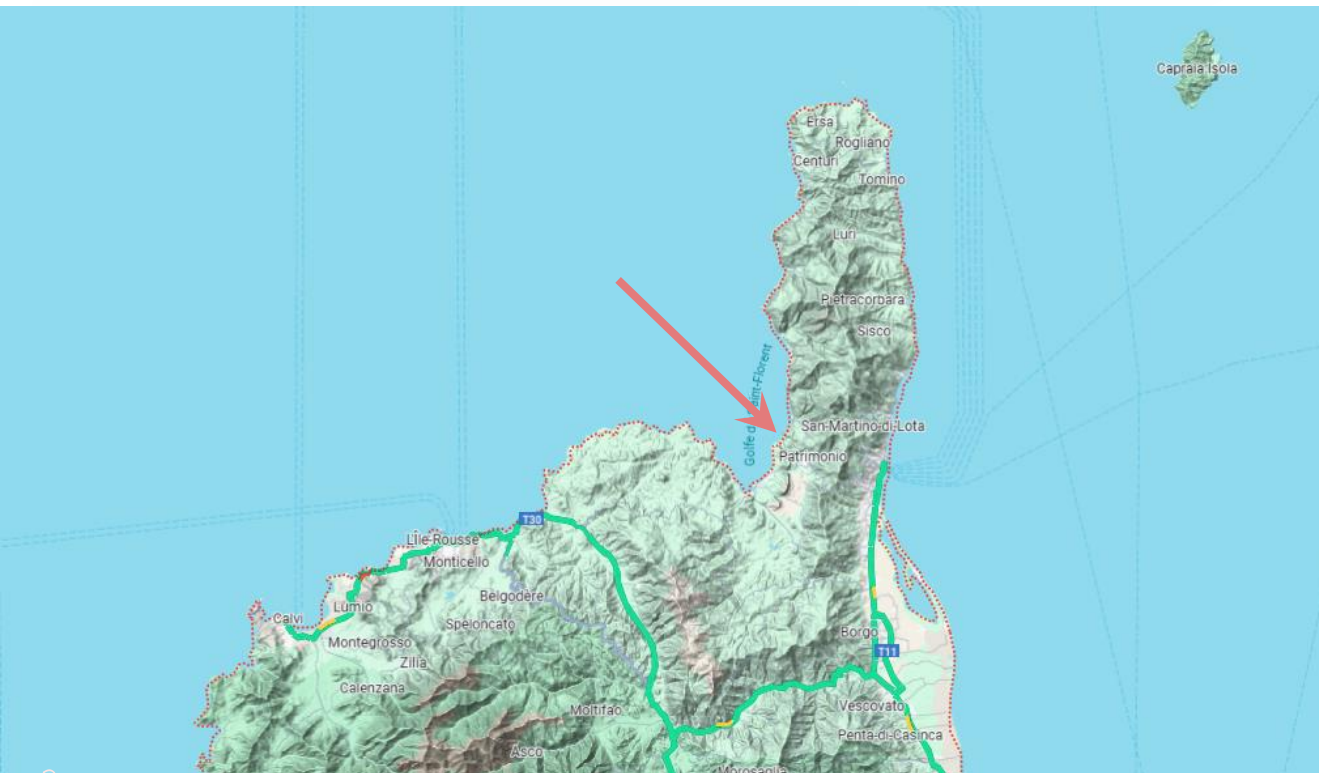


1. Arena Grotte di Sole 2023



<https://www.domainearena.com/>

- Au pied de la côte ouest du cap corse, sur les hauteurs du golfe de Saint Florent : un cirque calcaire.
- 2 principaux cépages : le Niellucciu et la Malvasgia
- Mais l'Arena Grotte di Sole est un **100 % Vermentino** ! (minéralité, agrume et salin).



- **Cépage Rolle ou Vermentino**: semble provenir du groupe de cépages malvoisie cultivé essentiellement autour de la Méditerranée.
- Très cultivé en Corse, il constitue le cépage principal de la célèbre AOC Patrimoine blanc
- Arômes de pomme et d'amande, d'agrumes, de fleurs et de fruits exotiques qui se mêlent harmonieusement à des notes minérales et boisées.

1. Arena Grotte di Sole 2023

Notation

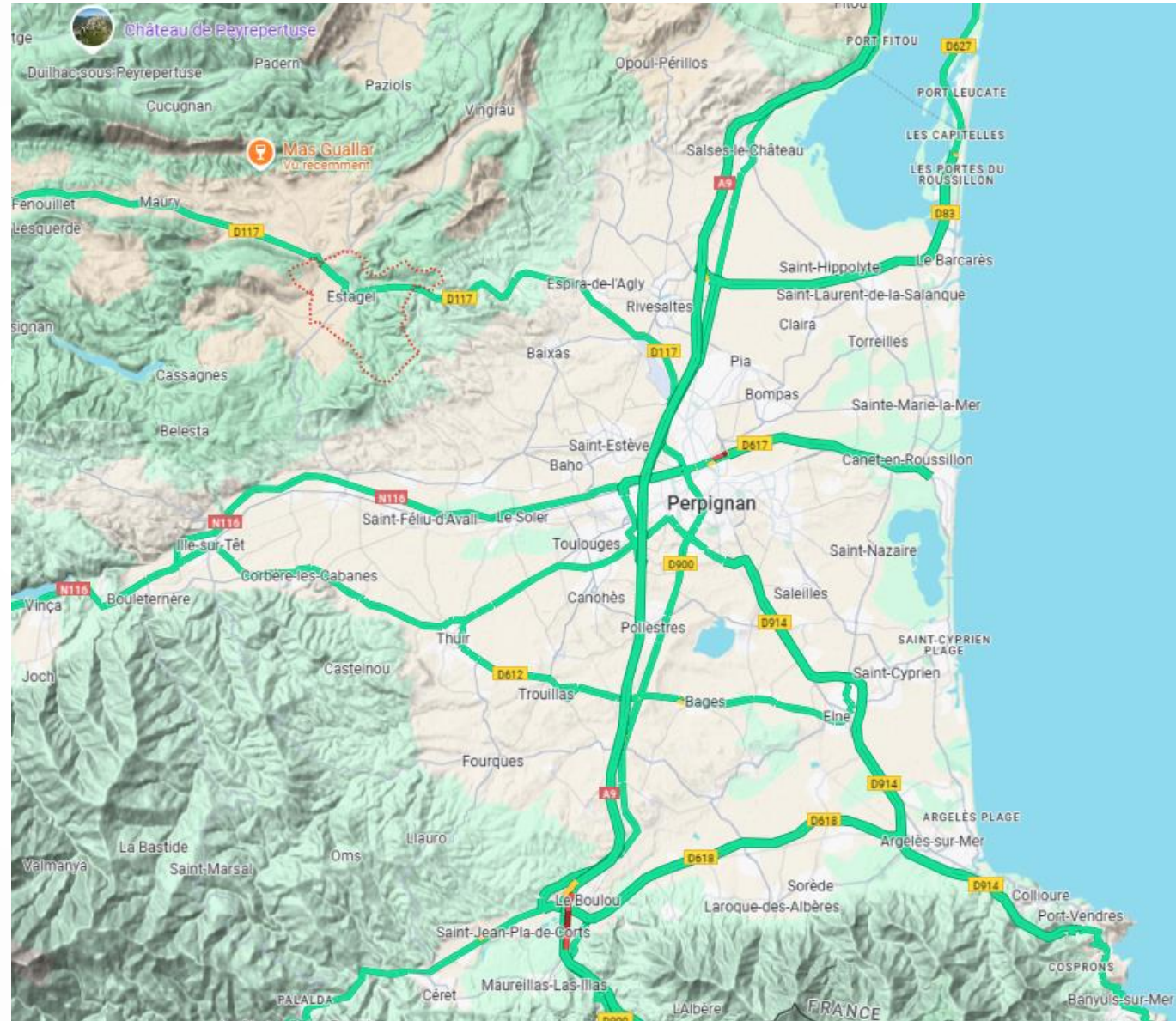


2. Mas Guallar "Oxymoron", 2022 (Rousillon)



<https://www.masguallar.com/>

- construit en 1968 : a toujours été un Mas viticole, habité par des saisonniers lors des vendanges
- vignes actuelles sont réparties sur 8 hectares : 2 hectares sur Maury, 3,3 hectares sur Banyuls-sur-mer et 3 ha à Estagel.
- Les vignes ont été choisies sur critères: « *peu ou pas du tout de vignes voisines autour des parcelles, un point d'eau (ruisseau, rivière..) et de la garrigue. Tout cela, pour essayer de retrouver un équilibre et une biodiversité importante autour des vignes.* »
- « *Aucune de nos vignes est mécanisable, le travail doit être réalisé de manière manuelle* »



2. Mas Guallar "Oxymoron", 2022 (Rousillon)

<https://www.masguallar.com/>

- « *Chaque étiquette des bouteilles est un de nos dessins qui représentent une petite galerie d'art qui montre nos peintures inspirées de la vigne et du vin* ».
- Cépage **Muscat à petits grains**
- Vinif: pressurage direct et **ajout de marc de muscat** à petits grains issu de **cryomacération***.
- Macération de 2 semaines.
- Elevage: 8 mois en cuve inox
- Prod: 1 000 bouteilles.
- < de 15 mg de SO2 / l
- **Cryomacération.**
 - Procédé également appelé "**macération à froid**" (cryo = froid) pour la préparation des **vins rouges** principalement, qui a lieu avant la fermentation.
 - Le moût est exposé à des températures basses ou froides de 4 à 15 °C.
 - Intérêts → augmentation du volume d'eau dans les baies de raisin et, avec la pression du poids propre du moût, la rupture de la membrane cellulaire (cracking cellulaire). Cela entraîne la libération d'[anthocyanes](#), de **tanins**, de **substances aromatiques** et de [polysaccharides](#)



2. Mas Guallar "Oxymoron", 2022 (Rousillon)

Notation



3. "Ceres" de Haut Bages Liberal 2021

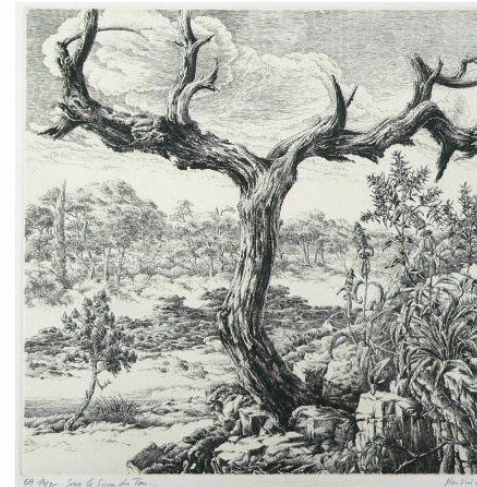
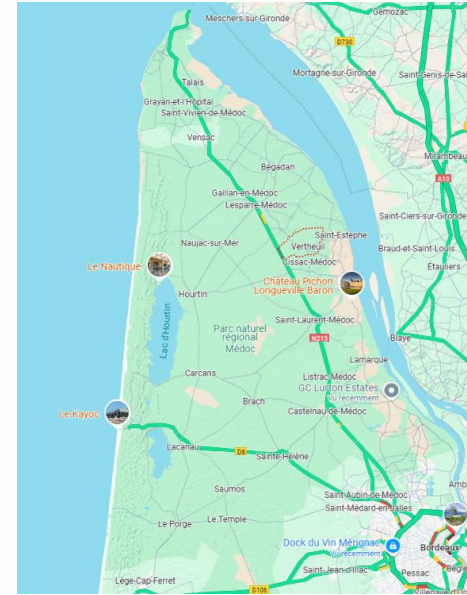
<https://www.gc-lurton-estates.com/fr/>

- **Gonzague et Claire sont membres fondateurs de « La Belle Vigne », une société de conseil comprenant chercheurs et agronomes, visant à accompagner les professionnels vers une viticulture durable, pour retrouver des sols vivants.**
- **Le Château Ferriere est également l'antenne du mouvement Aquitaine Biodynamie**
- **5 châteaux**
 - CHÂTEAU DURFORT-VIVENS
 - CHÂTEAU FERRIERE
 - CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL
 - CHÂTEAU LA GURGUE
 - ACAIBO



3. "Ceres" de Haut Bages Liberal 2021

- CERES est le premier vin naturel bio sans soufre ajouté élaboré par un Grand Cru Classé en 1855 à Pauillac.
- Baptisée du nom de la déesse romaine de l'agriculture et de la fertilité
- cuvée est issue d'une parcelle conduite en agroécologie et agroforesterie
- Merlot 100%
- Étiquette signée par **François Houtin**, artiste jardinier paysagiste, peintre et graveur né le 25 août 1950. (https://fr.wikipedia.org/wiki/Fran%C3%A7ois_Houtin) (<https://collegialesdesarts.fr/francois-houtin/>)
- Appellation Haut-Médoc - Parcelle de 8 hectares située sur la commune de Vertheuil
- « *Vin sur le fruit, avec des notes florales au nez comme en bouche. Tannins souples avec une trame fraîche, crayeuse et une belle acidité sur la longueur.* »
- « *Consommation immédiate ou sous 2/3 ans selon conditions de garde* »



25 €

3. "Ceres" de Haut Bages Liberal 2021

Notation



4. Mas Guallar, Magic Mountains 2020



[Mas Guallar : vins Languedoc-Roussillon, vignoble](#)



MAS GUALLAR

- **Mas construit en 1968**
- **Création en 2019 par Camila Opazo. implanté dans les Pyrénées-Orientales Banyuls-sur-mer (3,3 ha), Maury (2 ha) et Estagel (3 ha)**
- **10 ha dont 8 ha de vignes : 5 ha en bio et 3 en conversion – utilisation de techniques biodynamiques**
- **Travail « artisanal » (pas mécanisable) et parcellaire à la vigne et au chai**



4. Mas Guallar, Magic Mountains 2020

Vin de France

**MAS
GUALLAR**

Magic Mountain

Terroir: Banyuls-sur-mer
Vigne exposée Sud
Schiste métamorphique

Appellation: Vin de France

Degrés: 14 %vol

Vinification: Grappe entière
en barrique de 250l
Maceration de 2 semaines
Pas de sulfites

Mise en bouteille: manuelle
Leger sulfitage <15mg/l


Année: 2021

Cépages: Mourvedre

Agriculture :
Certifié agriculture AB

Élevage: 18 mois en vieille
barrique de chaîne

Nombre de bouteilles: 1000



4. Mas Guallar, Magic Mountains 2020

Notation



5. Mas Guallar, Grattaloups 2021



Vin de France

Sols / exposition:

- Schistes
- Terrasse nord-ouest sur l'aire d'appellation de Collioure

Cépages :

- Syrah

Élevage :

- 18 mois en demi muid et barriques de 225 l

Mise en bouteille

- 1500 bouteilles

Dégustation

- Nez profond, notes de figes rôties et poivre
- Bouche explosive et équilibrée avec notes fumées sur la finale qui est persistante



Source : [Mas Guallar - Grattaloups \[Vin de France\] 2020 - Mas Guallar - VIN](#)

5. Mas Guallar, Grattaloups 2021

Notation



6. Domaine du Coulet, Matthieu Barret Billes Noires



[Le Domaine Familial – Matthieu Barret](#)

Histoire

- De sources archéologiques sûres Charlemagne, Saint Louis et Louis XV connaissaient et appréciaient ce vin
La tradition locale veut que Charlemagne en ait bu en 804. Mais les premiers documents remontent à 1643
- En 1763, le curé du village écrit que les collines sont remplies de vignes et que le vin produit est bien noir. Présence d'une cinquantaine de viticulteurs
- Installation de Matthieu Barret (Petit Ours Blanc) en 1998

Source : [Les Appellations – Matthieu Barret](#)



AOC CORNAS



Un Cepage Unique : LA SYRAH
Une Seule Commune : CORNAS

6. Domaine du Coulet, Matthieu Barret Billes Noires

2020

[Le Domaine Familial – Matthieu Barret](#)

A la vigne

- Bio et biodynamie (intrants limités au maximum)
- Travail du sol avec des mulets et chevaux de traie
- 4 à 5 traitements liquides (soufre et de cuivre et quelques poudrages au soufre minière) faits à dos sur les coteaux - tracteur sur le plateau
- Fumier de mouton composté épandu à la main
- La biodiversité principale préoccupation de l'aménagement des coteaux (création de points d'eau, talus sauvages, respect arbres existants...)
- Rendement souhaité : 20 à 30 hl par hectare



6. Domaine du Coulet, Matthieu Barret Billes Noires

2020
À la cave (chai)

- L'encuvage des raisins par gravité dans des cuves de 20 hl en béton ou inox
- Eraflage de la quasi-totalité des raisins rouges (Zéro intrant)
- L'extraction en douceur par petits remontages ou piégeages
- Pressoirs pneumatiques. Depuis 2017 utilisation cuves ovoïdes en ciment et terre cuite pour exprimer l'aromatique pure
- Objectif en soufre total = 30 mg/l
- Parfois filtration tangentielle pour sécuriser les vins à hauts risques bactériens



6. Domaine du Coulet, Matthieu Barret Billes Noires

2020 exposition:

- Sol de granite et bande argilo-limoneuse à 320 mt

Cépages :

- Syrah (vieilles vignes 65 ans)

Vinification/Élevage :

- Eraflage

- un piégeage ou remontage/jour

- 3 semaines de fermentation

- 12 mois en fûts 10 ans et 12 mois en cuves ovoïdes et cuves diamant

- Légère filtration avant MEB et sulfitage 2g/hl

Dégustation

- Aromatique sur les fruits mûrs, épices et poivre blanc

- Tanins très élégants - Fin de bouche sur la fraîcheur et la minéralité

Source : [Billes Noires 2020 par Matthieu Barret, Domaine du Coulet](#)



6. Domaine du Coulet, Matthieu Barret Billes Noires
2020

Notation



Notation: synthèse

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Total	moyenne
Arena Grotte di Sole 2023 (ddv)	13	13	12	11	14	13	14	15	15	15	14	13	13	14	15	12	216	13,50
Mas Guallar "Oxymoron", 2022 (Rousillon) (ddv)	10	10	14	13	10	10	13	15	12	11	14	11	12	10	9	13	187	11,69
"Ceres" de Haut Bages Liberal 2021	12	11	12	10	12	11	12	13	13	12	11	12	11	12	12	11	187	11,69
Mas Guallar, "Magic mountains", 2020 (100 % mourvèdre, Rousillon)(ddv)	12	13	16	13	15	13	14	16	16	13	13	15	15	14	10	15	223	13,94
Mas Guallar, "Grataloup", 2021 (Syrah , VDF Roussillon)(ddv)	14	14	17	13	16	14	16	16	16	16	16	16	16	15	16	17	248	15,50
Domaine du Coulet, Matthieu Baret, "Billes noires", 2020 (Cornas, Syrah)(ddv)	16	17	17	14	17	16	18	16	17	15	15	17	17	17	17	16	262	16,38
	15,4	15,6	17,6	14,8	16,8	15,4	17,4	18,2	17,8	16,4	16,6	16,8	16,8	16,4	15,8	16,8		



7. Les Vins MN sont-ils sérieux ?

les vins "nature" sont-ils sérieux ?

Arguments en faveur de la "sérieux" des vins méthode nature :

- 1. Respect de la nature et de l'environnement :** Les vins naturels sont produits selon des pratiques agricoles biologiques ou biodynamiques, avec un respect minimal de l'intervention humaine en cave. Ce souci de la durabilité et de l'authenticité est souvent salué comme un engagement sincère et "sérieux" envers la nature et la santé du consommateur.
- 2. Expression pure du terroir :** Sans l'ajout de produits chimiques ou d'additifs, les vins naturels sont souvent perçus comme une expression plus pure et authentique du terroir. Certains experts estiment que cela permet de capturer des arômes et des saveurs plus complexes, donnant un caractère unique au vin.
- 3. Mouvement artisanal :** La production de vin naturel est généralement réalisée par de petits producteurs qui cherchent à valoriser leur savoir-faire artisanal. Ce côté "humain" et non standardisé est pris au sérieux par les amateurs de vins qui recherchent des expériences uniques, loin de la production industrielle.
- 4. Engouement croissant :** Le succès croissant des vins naturels, notamment dans les grandes villes et parmi les sommeliers, démontre un intérêt pour cette approche. Ce mouvement répond à la demande de vins plus "authentiques" et en phase avec les tendances actuelles vers une consommation plus éthique et durable.



les vins "nature" sont-ils sérieux ?

Arguments critiques ou réserves :

1. **Inconstance de la qualité** : L'absence d'ajouts comme les sulfites et les levures sélectionnées peut rendre les vins naturels moins stables. Il arrive que certains vins souffrent d'oxydation prématurée ou de défauts comme des notes "de souris" ou de vinaigre, ce qui peut créer une qualité inégale d'une bouteille à l'autre ou d'un millésime à l'autre.
2. **Manque de réglementation claire** : Il n'existe pas de réglementation officielle et unifiée pour les vins naturels, contrairement aux labels comme "bio" ou "biodynamique". Cela laisse une certaine ambiguïté sur ce qu'un vin "nature" doit réellement représenter, et peut conduire à des abus de l'étiquette. Il existe toutefois une charte.
3. **Style parfois controversé** : Les vins naturels, avec leurs arômes souvent plus rustiques, fermentés ou même un peu "bruts", ne plaisent pas toujours aux palais traditionnels ou aux consommateurs habitués à des vins plus conventionnels et lisses. Cette différence peut être perçue soit comme une qualité, soit comme un défaut.
4. **Durée de conservation plus limitée** : Les vins naturels, étant souvent non filtrés et faiblement sulfités, peuvent être plus sensibles au vieillissement. Ils sont généralement destinés à être consommés jeunes, ce qui peut limiter leur capacité à vieillir dans de bonnes conditions, comparé à des vins plus conventionnels.
5. Un **rapport qualité/prix souvent défavorable**.





8. Conclusion

Conclusion

Les « vins méthode nature" suscitent des débats et des avis partagés, tant parmi les amateurs de vin que les professionnels. Certains considèrent ces vins comme une évolution importante vers une viticulture plus respectueuse de l'environnement et plus authentique, tandis que d'autres restent sceptiques quant à leur constance et à leur qualité.

Quant à la question de savoir s'il s'agit d'une démarche sérieuse, les vins "nature" peuvent être considérés comme "sérieux" dans la mesure où ils représentent une démarche authentique, respectueuse de l'environnement et artisanale. Cependant, leur production moins interventionniste peut poser des problèmes de constance et de qualité, ce qui amène certains à douter de leur rigueur. Mais des progrès concernant l'hygiène dans les chais amènent des progrès sur la stabilité.





9. Correction Quizz

1. Les **Vins Méthode Nature** (VMN) autorisent du SO₂ (Dioxyde de soufre, « dit Sulfites ») avant et pendant la fermentation

OUI NON

2. Les **Vins Méthode Nature** (VMN) autorisent du SO₂ (Dioxyde de soufre, « dit Sulfites ») après fermentation alcoolique

OUI NON

3. Les **Vins Méthode Nature** (VMN) autorisent des méthodes stérilisantes après fermentation

OUI NON

4. Les **Vins Méthode Nature** n'utilisent que des levures **indigènes** qui sont sur la pruine de la baie et dans le chai (en opposition aux levures sélectionnées pour une fermentation guidée)

OUI NON

5. Les **Vins Méthode Nature** sont forcément bio ou biodynamie

OUI NON

1. Les Vins **M**éthode **N**ature (VMN) ont une certification

OUI NON

2. Les Vins **M**éthode **N**ature sont plus instables dans le temps (fragiles pendant leur conservation en bouteille) que les vins obtenus par une méthode conventionnelle.

OUI NON

3. Depuis 2021, le nombre de cuvées VMN.

baisse stagne augmente

4. Les Vins **M**éthode **N**ature

sont plutôt à boire jeunes

se conservent autant que les autres vins conventionnels

vieillissent plus longtemps

5. L'origine des VMN se trouve plutôt

dans le Bordelais en Bourgogne En vallée du Rhone en Beaujolais dans la Loire



10. Une œuvre d'art



Initiale A avec représentation d'un médecin conseillant un patient d'allonger son vin avec de l'eau. Détail de l'enluminure extraite du Recueil de traités de médecine et image du monde (manuscrit français n°12323, milieu du XIVe siècle)





11. Humour



12. Photo du groupe.



13. Moment convivial

