

Points de vue «Le vin nature, c'est une expertise»

Le vin nature représente pourtant en volume qu'une part infinitésimale de la production vinicole française. À Tournus, Jean-Michel Carrette, chef 1 étoile de Aux Terrasses, et Julien Buirot, son sommelier, en sont des défenseurs avisés et lucides.

C'est quoi, un vin nature ?

Julien Buirot (à gauche sur la photo) C'est un vin sans intrant à la vigne, sans soufre à la vinification, sans soufre à la mise ou alors une dose minimale. Mais c'est le travail du raisin qui est primordial. Tout part de là. Il ne suffit pas de laisser pousser 2 mètres d'herbe entre les rangs pour faire du vin nature, ça pompe toute l'énergie du sol. Ou alors, c'est du «vin de troll», comme dit Jean Foillard, l'un des pionniers du mouvement. Il m'est arrivé sur des salons de boire des quilles qui cochaient tous les clichés du vin nature, avec de la volatile (acidité), de l'acétate (odeur de colle), des Brett (relent de bouse de vache), j'étais bien content de sortir pour aller boire une bière.

Jean-Michel Carrette Le vin nature, c'est aussi une expertise. Ce n'est pas sous couvert d'un retour à la terre que l'on peut dire : «tiens, je vais faire du vin nature». Ceux qui font bien ont une connaissance large, à l'image de Julien Guillot, dans le Maconnais, qui est ouvert sur tout, pas sectaire. En fait, pour faire du bon vin nature, il faut être super vigneron à la base, connaître tout le processus de A à Z. Comme pour faire du jazz, il vaut mieux connaître le solfège. D'ailleurs, plutôt que «vin nature», je préfère «vin d'auteur».



En 1978 dans le Beaujolais, Marcel Lapierre sort sa première cuvée sans soufre. C'est le début de la folle aventure du vin nature. Quarante ans plus tard, entre engagement véritable et concept marketing, entre jus merveilleux et piquette infâme, le vin nature est sur toutes les lèvres.

Hôtel-Restaurant Aux Terrasses,
18 avenue du 23 Janvier,
71700 Tournus
(03 85 51 01 74,
www.aux-terrasses.com)

Propos recueillis par
Stéphane Méjanès
Photo Mathieu Cellard

On dit qu'il est parfois compliqué de gérer un stock de vin «vivant», est-ce vrai ?

JB Il m'est arrivé d'avoir des bouteilles qui repartaient en fermentation dans la caisse, mais c'est très rare. Je vais beaucoup sur le terrain, je fais beaucoup de dégustations, je me balade dans les vignes. Il faut bien connaître les gens avec qui on travaille. On évite ainsi les surprises. Et ce qui compte, c'est le stockage. On a une cave parfaite aux Terrasses, rien ne bouge.

Est-il difficile de plaire à tous les clients ?

JMC Gérard Alonso, l'ancien chef de la Table de Chaintré, m'a dit un jour : « Pour construire ta carte, il faut avoir les stars des appellations, ça va drainer du monde, et après tu rigoles ».

L'important, c'est d'être cohérent entre l'assiette et le verre. Je ne bois que des vins nature, ma cuisine marche toute seule avec ces vins-là.

JB Certains clients ne veulent que du nature, d'autres que du conventionnel. Mais il y a beaucoup plus de gens ouverts, qui veulent juste boire bon. Et puis, il y a des extrémistes des deux côtés. Des conventionnels qui goûtent un vin nature à l'aveugle, le trouvent bon, mais le rejettent dès qu'il découvrent ce que c'est. Et les «naturistes» qui considèrent que, s'il n'y a pas de défaut, ce n'est pas un vin nature. Les Overnoy, Dard et Ribo ou Ganevat, qui font des vins droits, sans défauts, les vins que l'on aime, sont presque considérés comme «old school». Pourtant, sur table, il n'y a même pas d'explication à donner, nature ou pas, c'est bon.