

NEUF DOMAINES BIOLOGIQUES MAJEURS

■ CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Vallée du Rhône méridionale -
Châteauneuf-du-Pape

Certifié depuis 1996

La famille Perrin affichera bientôt 130 hectares en "bio" dont 70 sur le seul vignoble de Beaucastel, cultivés ainsi depuis 1970 mais certifiés depuis quatorze ans. « *Nous ne sommes pas de ceux qui pensent que l'œnologie est une star, résume François Perrin. Ce qui compte, c'est la matière première.* » À Châteauneuf-du-Pape, 35 domaines, parmi les plus notoires (domaine de la Janasse, domaine de Beaucastel...), sont engagés en "bio".

LE VIN À DÉGUSTER

Châteauneuf-du-pape blanc 2008 : il se démarque par sa distinction. Frais, d'une grande complexité, c'est un vin précis. Une réussite à ne pas manquer. **18/20**

Prix départ cave : **env. 48 €**

■ CHÂTEAU DU CÈDRE

Sud-Ouest - Cahors

Certification en cours

La région Midi-Pyrénées peut se targuer d'afficher la plus forte progression de surfaces converties en 2009. Plus 68 % ! « *Peut-être parce que c'est l'une des régions où il y en avait le moins* », avoue Pascal Verhaeghe, référence depuis quinze ans à Cahors. Reste qu'ici, l'exercice est périlleux chaque année.

LE VIN À DÉGUSTER

Cahors Le Cèdre 2007 : du malbec oui, mais pas que dans la largeur d'épaules. La tête reste au frais, toute droite sur de jolis élevages.

17/20

Prix départ cave : **30 €**

■ CHÂTEAU GOMBAUDE-GUILLOT

Bordeaux - Pomerol

Certifié depuis 1998

Aux commandes depuis 1983, Claire Lavat, ingénieur agronome,

dirige le domaine dans la famille depuis cinq générations. Dominique Técher, son compagnon, président de l'Association des viticulteurs "bio" de Gironde, regrette que « *le "bio" soit trop rare dans les grands crus. Mais les révélations sur les résidus de pesticides dans les vins conventionnels vont accélérer les conversions* ».

LE VIN À DÉGUSTER

Pomerol 2008 : les merlots trouvent leur équilibre dans les sols de graves sur argiles. Le fruit gourmand se pose sur des tanins serrés qui évolueront vers le velouté.

16/20

Prix départ cave : **env. 30 €**

■ CLOS ROUGEARD

Vallée de la Loire -
Saumur-Champigny

Certifié depuis 1970

Chez les frères Foucault, que l'on a longtemps pris pour des marginaux, on se plie aux « *inspections "bio"* » depuis une quarantaine d'années. Même si, comme le disait leur mère, « *ce serait plutôt à ceux qui polluent de se faire contrôler !* ». On les a aussi vus, dans leurs débuts, exposer sur les marchés "bio" ligériens. Respect pour ceux qui produisent aujourd'hui les plus grands vins bicolores de la vallée de la Loire recherchés dans le monde entier.

LE VIN À DÉGUSTER

Saumur-champigny Les Poyeux 2006 : épicié par son élevage, Les Poyeux fixe un fruit intense et gourmand dans son cœur de bouche, toujours velouté dans sa finale.

17/20

Prix caviste : **env. 45 €**

■ DOMAINE DES CAVARODES

Jura - Arbois

Certifié depuis 2010

Dans le Jura, les Clairet, Tissot, Ganevat et autres Overnoy ont ouvert la voie. Et la plupart des jeunes s'y mettent et font de la Franche-Comté un département très dynamique en "bio". À 22 ans, Étienne Thiébaud s'est installé directement dans cette mouvance en 2007. Des vins justes et purs à découvrir.

LE VIN À DÉGUSTER

Arbois savagnin pressé blanc 2008 : sans oxydation, avec de beaux agrumes et de doux amers, il file droit et résonne longtemps.

15,5/20

Prix départ cave : **9 €**

■ DOMAINE GAUBY

Roussillon - Côtes du Roussillon

Certification en cours

Nous avions cru pouvoir coincer Gérard Gauby dans la catégorie des "sans-papiers". Raté ! Il annonce en riant qu'il a fini par se faire certifier « *à cause de l'Europe du nord* ». Le cas n'est pas rare et les importateurs encouragent ce gain de traçabilité. Même les plus grands du Roussillon s'y plient.

LE VIN À DÉGUSTER

Côtes-du-roussillon-villages Vieilles vignes rouge 2008 : tout aussi impressionnant dans sa persistance que le blanc, mais souvent moins expressif dans sa prime jeunesse, ce rouge illustre parfaitement le travail des Gauby par sa tension et sa droiture de sève.

17,5/20

Prix départ cave : **28 €**

■ DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI

Bourgogne - Romanée-Conti

Certification en cours

Aubert de Villaine (et son cogérant Henry-Frédéric Roch) ont été les premiers à alarmer la Bourgogne sur l'asphyxie menaçante des sols et le lien rompu au terroir par les dés herbants. Et des gens comme ça, on les écoute. Le domaine de la Romanée-Conti (le DRC pour les initiés) pratique la culture "bio" depuis 1986 et la biodynamie depuis deux ans. Aubert de Villaine a demandé la certification en 2008, dans un souci de "solidarité bio", et ajoute humblement : « *Il n'est pas mauvais d'être contrôlé de temps à autre, ce qui permet d'être encore plus strict sur les démarches* ».

LE VIN À DÉGUSTER

La Tâche Grand cru 2007 : quatre fois plus étendu que la Romanée-Conti, cet autre monopole offre une expression plus accessible des

grands pinots noirs du DRC. Purissance et raffinement ultimes.

19/20

Prix caviste : **550 €**

■ DOMAINE DE TRÉVALLON

Provence - Vin de pays
des Bouches-du-Rhône

Certifié depuis 1973

Avec son vin rouge, Eloi Dürrbach nous donne une grande leçon d'intégration du cabernet-sauvignon en terre méridionale. Il n'a fait rien d'autre qu'exprimer une nouvelle typicité méditerranéenne qui a révolutionné les rouges provençaux. Ses 17 hectares sont en "bio" depuis le début, avec les premiers « *contrats qualitatifs* » homologués par l'État en 1981. « *On l'a d'abord mis sur les étiquettes. Puis on ne l'a plus jamais indiqué, parce que c'est tellement évident.* »

LE VIN À DÉGUSTER

VDP des Bouches-du-Rhône rouge 2007 : ses saveurs de garrigue, fruits noirs, bois de cèdre, sa masse tanique parfaitement intégrée et sa finale d'une immense longueur tout en fraîcheur en font l'un des plus grands vins méridionaux.

18/20

Prix départ cave : **45 €**

■ MAS JULLIEN

Languedoc - Coteaux-du-Languedoc

Certification en cours

Olivier Julien est l'un des principaux artisans de la renaissance d'une viticulture rigoureuse sur les terrasses du Larzac. Après avoir été l'un des meneurs du "bio", il a renoncé à la certification en 2000 en expliquant que quinze passages de tracteur coûtaient plus cher écologiquement qu'un demi-litre de dés herbant versé sur l'année. « *C'était pour créer le débat, répond Jean-Baptiste Granier, son chef de culture. Depuis, les outils et la recherche ont avancé. En 2009, nous avons demandé la certification.* »

LE VIN À DÉGUSTER

Coteaux-du-languedoc rouge 2007 : un grand millésime tout en harmonie. Il évoque une étoffe précieuse, dans un velouté tactile d'anthologie.

18/20

Prix départ cave : **25 €**