

BULLES EN BIO AUSSI

Discrètement mais sûrement, le développement de la viticulture bio fait son chemin en Champagne. Des producteurs engagés qui aujourd'hui sont suivis dans leurs pratiques viticoles par d'autres Champenois... non bio...

Christophe Casazza

*L'*origine du champagne « bio » on retrouve, dans les années 70, quelques viticulteurs avant-gardistes regroupés au sein de l'Entente agrobiologique champenoise. Ces pionniers de l'agriculture biologique, et surtout ceux de la section viticulture biologique champenoise, une branche animée par Georges Hardy, avaient pour vocation d'organiser, tous les ans, des dégustations de vins clairs et de champagnes. En 1998, l'Entente, qui réunissait toutes les productions biologiques de Champagne, se scinda et une partie devint l'AIVABC, l'Association interprofessionnelle viticole des Vins de l'agriculture biologique de Champagne. Un nouveau groupement, dont le territoire d'action se situe sur la zone d'AOC Champagne, qui regroupe uniquement les acteurs du secteur viticole. Actuellement 31 membres actifs et 28 sympathisants dont les

objectifs sont notamment de réunir les différentes familles de l'interprofession viti-vinicole intéressées par la recherche, l'expérimentation, la production, la commercialisation, la promotion et la reconnaissance des vins de Champagne certifiés biologiques.

Respect de la réglementation européenne

Cette certification implique le respect de la réglementation européenne sur la production biologique qui interdit notamment l'usage des pesticides de synthèse et des engrais chimiques. La viticulture en Champagne est une des productions les plus prometteuses en matière de potentiel de conversion. De nombreux vignerons non bio s'intéressent aux pratiques de la viticulture bio et participent aux formations organisées dans ces domaines. Ces derniers, pour pouvoir prétendre commercialiser un vin élaboré à partir de raisins bio, devront pratiquer la viticulture biologique depuis six ans minimum. Quatre ans pour obtenir des raisins bio incluant la phase de conversion, plus deux années de vinification. En six années, plus de 230 vignerons champenois ont été formés aux techniques de la viticulture biologique et biodynamique. Le nombre de viticulteurs certifiés en bio a quant à lui été multiplié par deux. Fin 2009, on dénombrait 45 domaines engagés, pour plus de 210 ha de vignes cultivées en viticulture biologique certifiée (24 dans la Marne, 19 dans la Côte des Bars et 2 domaines dans l'Aisne).

Comment donc choisir un champagne bio ?

C'est simple : regardez attentivement l'étiquette du vin ou sa contre-étiquette, celle

au dos de la bouteille. Sur celles-ci doit obligatoirement figurer la mention « Vin issu de raisins de l'agriculture biologique ». De plus, le cahier des charges de l'agriculture biologique européenne exige la certification, après un contrôle annuel, de l'exploitation viticole par l'un des six organismes certificateurs, agréés par les pouvoirs publics « pour sa compétence, son indépendance et son impartialité ». On doit donc retrouver sur la bouteille la mention « CE » suivie du nom de l'organisme certificateur ou « Contrôlé et certifié par » Ecocert, Qualité France, Ulase, Agrocet, Aclave ou SGS ICS. La mention AB est facultative mais on peut repérer d'autres mentions, Nature et Progrès, Demeter, Biodyvin, FNIVAB... tout aussi optionnelles, mais qui témoignent de la prise de position des vignerons. Jusqu'à présent, seule la conduite de la vigne pouvait être labellisée bio, car il n'existait pas de cahier des charges bio pour la vinification.

Label Orwine

Pour tenter de résoudre ce problème tout en clarifiant la multitude de règles et différentes chartes nationales, l'Union européenne a fondé son propre label, Orwine, reconnaissable par une feuille verte. Il a pour but de mieux faire connaître les pratiques œnologiques des vignerons biologiques européens, de les améliorer et de clarifier les conditions dans lesquelles peuvent être définies des règles communes pour la vinification biologique. Ce label unique facilitera peut-être le choix de consommateurs perdus dans ce monde de logo, mais il n'est pas du goût des vignerons français qui le trouvent un peu trop laxiste au vu de certaines pratiques

En chiffre

On dénombrait 45 domaines engagés fin 2009, pour plus de 210 ha de vignes cultivées en viticulture biologique certifiée : 24 dans la Marne, 19 dans la Côte des Bars et 2 domaines dans l'Aisne.

Plus de 230 vignerons champenois ont été formés en six années aux techniques de la viticulture biologique et biodynamique. Le nombre de viticulteurs certifiés en bio a quant à lui été multiplié par deux.

L'Aivabc

(Association interprofessionnelle viticole des Vins de l'agriculture biologique de Champagne) compte 31 membres actifs et 28 sympathisants.

Les sigles qui rassurent

Ecocert, Qualité France, Ulase, Agrocet, Aclave ou SGS ICS. La mention AB est facultative mais on peut repérer d'autres mentions, Nature et Progrès, Demeter, Biodyvin, FNIVAB.

autorisées dans d'autres pays. Il est à noter tout de même que ces certifications sont onéreuses et qu'elles sont à la charge du producteur. Une incongruité qui fait que bon nombre de vignerons ne se font pas certifier, tout en conduisant leur vignoble selon les règles de l'agriculture bio.

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES BIO



Francis Boulard, Petraea MMV



35€ Grand champagne, dense et très mûr, avec des petits fruits rouges et de la cannelle. L'élevage apporte une belle trame, en équilibre avec cette maturité de vin de réserve. Finale très acidulée, laissant la bouche fraîche. 17/20

Leclerc-Briant, la Ravinne Collection les Authentiques



Brut Blanc de Noirs

30€. La texture est ample, généreuse et structurée. Elle révèle des arômes intenses de fruits, d'épices, de miel, de bois de rose et de fumé. Un très grand champagne, aussi vineux que fruité. 17/20

Champagne Fleury, cuvée Blanc de Noirs



19€. On peut parler de « sensualité » du terroir pour ce champagne dont le fruit intense traduit la puissance du sol. Un grand séducteur, très vineux sans être lourd. Très belle finale, épicée et tendre à la fois. Bravo. 16,5/20

EN SIX ANNÉES, PLUS DE 230 VIGNERONS CHAMPENOIS ONT ÉTÉ FORMÉS AUX TECHNIQUES DE LA VITICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE

CHAMPAGNES DE VIGNERONS

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES BIO

Champagne Benoît Lahaye, Naturissance



28 €. Sur une intensité aromatique rare, le nez livre sur le champ une touche minérale entêtante de cailloux frottés. C'est tout en volume, en gras et en ampleur que s'exprime la bouche savoureuse. 16,5/20

Larmandier-Bernier, Tradition Extra Brut



16 €. Le compromis de texture et la finale fraîche de ce premier cru Extra Brut sont tout simplement parfaits. La bulle est fine, elle danse sur un fond de noisette et de biscuits. Un flacon de bonheur effervescent. 16,5/20

Franck Pascal, Tolérance



27 €. Une densité rare avec un fruité croquant sur la framboise et la grenade. L'anis, la réglisse, l'orange sanguine, la cerise sont au rendez-vous. Du très beau travail pour une vraie régalade. 16,5/20

Champagne Laherte Frères, Millésime Récolte 2004

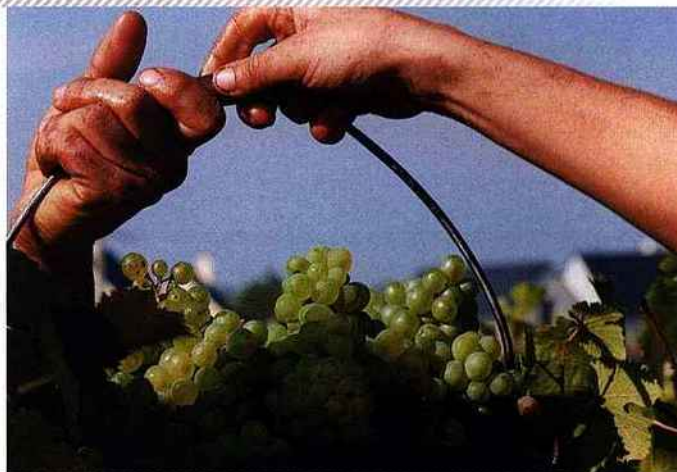


20 €. Le nez est complexe et attirant, avec des notes boisées très délicates. En bouche, la bulle attaque avec nervosité. Le milieu de bouche se montre ample, aérien, sur des touches de fruits jaunes confiturés. 16,5/20

Georges Laval, Cuvée Cumières Premier Cru



40 €. On aime la trame ferme que le fruité et le crémeux de la bulle viennent envelopper. Très belles notes d'aubépine, de tabac, de réglisse, de poire, d'épices douces, de datte et de mirabelle. Quelle richesse! 16/20



Françoise Bedel, Dis « Vin Secret »



29,79 €. Sous ce nom de cuvée charmeur, on découvre un champagne offrant une effervescence très vineuse et consistante. La matière distille des touches de coing et de cire d'abeille, sur un fond délicatement épicé. 15,5/20

Bruno Michel, Brut Blanc de Blancs



30 €. Le nez vient sur des senteurs très crayeuses et crémeuses, dans un univers aérien. La bulle apporte une chair très ample, ouatée avec une tonalité minérale. Et on y revient même avec modération! 15,5/20

Champagne Serge Mathieu, Brut rosé



18 €. Un plaisir très floral et délicieusement équilibré, alliant la trame classique du pinot noir (à 100%) et le fruité savoureux de la cerise bien évidemment. C'est gourmand mais aussi acidulé, avec de très belles bulles crémeuses. 15/20

Champagne Richard Cheurlin, Brut cuvée Jeanne 2004



18 €. Les bulles de cette cuvée sont charmantes et tout en finesse. Le nez s'installe sur des notes de brioche, de poire et de caramel au beurre salé. La bouche est puissante, bien équilibrée, avec une finale sur la noisette fraîche. 13,5/20