

TRINK !

Le vin naturel à la télévision... suisse !

L'émission de télévision suisse A Bon Entendeur a consacré un peu de son temps d'antenne pour parler du vin, notamment bio et naturel.

L'émission est bien faite, très claire, avec de nombreuses séquences intéressantes, dont une rencontre avec Pierre Overnoy, vigneron exemplaire du Jura.



Sont également évoqués la vinification, avec ou sans soufre, le problème des résidus de

pesticides dans les vins , le travail de la vigne en bio ou en biodynamie, et on peut même assister à unedégustation de vins naturels , au cours de laquelle les domaines Barral et les Clapas, bien connus chez Trink, sont évoqués en des termes justement élogieux. En plus on peut y voir la bobine de Mister"Top Slurp" Estèbe !

Toutes ces séquences sont visibles séparément sur le site de l'émission, et intégralement en cliquant sur lapremière partie de l'émission consacrée à la viticulture ou sur ladeuxième partie consacrée à la vinification.

Les conclusions sont sans appel. D'une part, la viticulture biologique est une exigence pour produire de véritables vins de terroir, ainsi que pour protéger l'environnement et la santé des consommateurs. D'autre part, la vinification naturelle sans soufre est un vrai travail de précision, "sans filet", qui demande compétence et rigueur. A cette condition, les vins obtenus nous font entrer dans une autre dimension esthétique et émotionnelle.