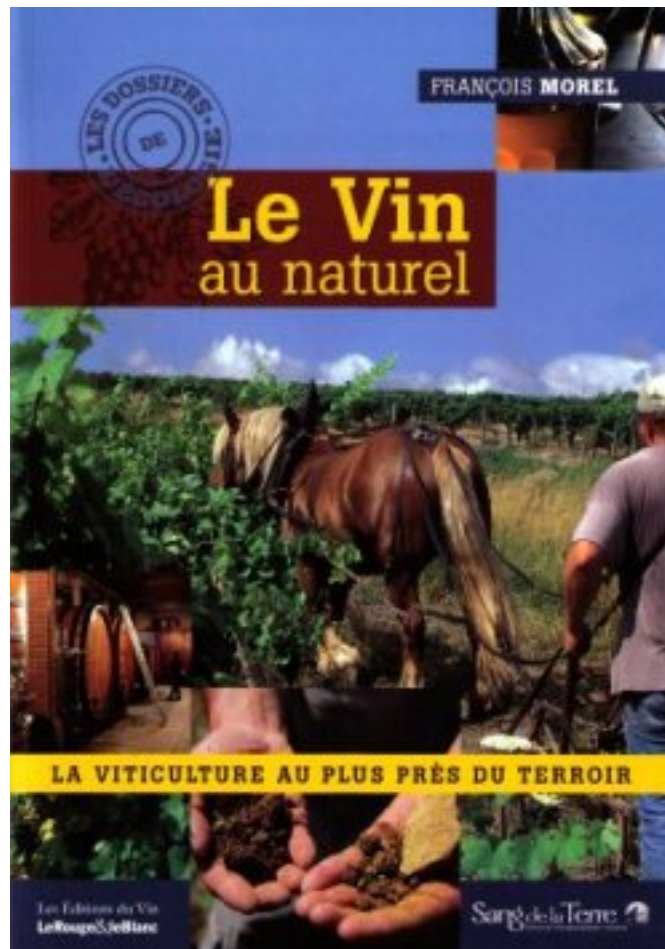


TRINK !

Le Vin au naturel - La viticulture au plus près du terroir

Par François Morel, Editions Sang de la terre, les Editions du Vin et LeRouge&leBlanc



Un livre très intéressant sur l'univers des vins dits "naturels", mais aussi sur la vigne et le vin en général. L'auteur François Morel est rédacteur en chef de la revue LeRouge&leBlanc.

Ci-dessous le résumé que propose la quatrième de couverture :

"Vin au naturel, vin naturel, vin nature :

l'idée est d'abord de marquer la rupture avec la viticulture intensive, aussi peu respectueuse du

sol, de la plante et du terroir que du consommateur. Cette idée prospère sur le terreau d'une viticulture globalement soumise aux exigences productivistes de l'industrie agro-alimentaire, et jugée comme telle inacceptable par une part non négligeable des vignerons de France et d'ailleurs. Le vin "naturel" rejoint la notion de culture "biologique", mais avec un projet étendu à l'ensemble du processus de production du vin, de la vigne à la mise en bouteille, associant ainsi dans une même démarche le travail du viticulteur et celui du vinificateur, réunis en une seule personne, le vigneron. Le vin "naturel" résulte du choix d'une agriculture qui s'adapte aux écosystèmes, à l'opposé d'une industrie agro-alimentaire qui veut adapter les écosystèmes.

Loin de la conception industrielle qui use et abuse des engrais, des pesticides, des levures et bactéries "sélectionnées", du sucre de chaptalisation, du soufre, des acidifiants etc., il s'agit donc de la prise en compte de cette matière vivante qu'est le vin.

Là où beaucoup d'approximations entourent l'idée de vin "naturel", voici un livre essentiel qui apporte un éclairage précis, synthétique et documenté :

Savoir de quoi on parle, mettre de l'ordre dans toutes les notions évoquées la plupart du temps sans grand sérieux,

Comprendre la vie complexe du vin et les dangers que peuvent rencontrer des vins "naturellement" plus délicats,

Faire l'état des lieux d'une mouvance qui s'est constituée dans une pluralité de choix, mais toujours dans un esprit commun de prise en compte du caractère vivant du vin."