

---

## Vins bios / conventionnels : la Bourgogne blanche par Yaïr Tabor

Dégustation de vins blancs bios (AB ou biodynamie)

face à des vins conventionnels de Bourgogne

Par Yaïr Tabor

Grains Nobles le jeudi 24 juin 2010

Le cycle de ces dégustations a continué ce soir avec la Bourgogne, pour les vins blancs.

Il s'arrêtera sans doute à l'issue du comparatif bios/conventionnels[1] des vins rouges de Bourgogne, prévu au 4ème trimestre de cette année.

On peut en effet constater que la plupart des domaines de qualité en agriculture conventionnelle se rapproche des pratiques de l'agriculture biologique et, donc, travaillent leurs sols, ne dés herbent presque plus chimiquement, utilisent des apports organiques si nécessaire ...

Globalement, les approches techniques concernant la lutte contre les maladies cryptogamiques (mildiou, oïdium ..) divergent entre les domaines conventionnels et les bios.. De même également concernant la lutte contre le vers de la grappe. L'utilisation éventuelle des traitements anti-pourriture peut également conduire à des divergences, même s'il existe maintenant des traitements biofongicides certifiés bio (Serenade ...).

Le grand débat actuel porte donc sur la vinification des vins de raisins issus de l'agriculture biologique, en l'absence de cahier des charges européen, très difficile à élaborer semble-t-il, suite aux récents échecs de concertation...

La dégustation :

Sur une bonne partie de la bourgogne, du nord au sud :

•1. Chablis 2008 1er cru Montmains

•1. Jousset Drouhin, biodynamie non officielle depuis quelques années, en conversion depuis 2006.

Un vin pur, tendu, presque cristallin, sans aucune réduction avec un élevage bien intégré. En bouche, de la maturité avec des touches citronnées, notamment, et une finale sur de beaux amers.

•2. Domaine Thomas Pico conversion AB

Un style différent, plus "brut", plus démonstratif aussi, avec de la matière, un élevage, et surtout un style de vinification - oxydation ménagée, présence de gaz - qualifié de « naturel » par la plupart des dégustateurs. Ce vin a besoin de temps ...

•3. Domaine Tremblay, conventionnel

Plus classique, plus patiné, moins défini également, avec une matière plus discrète, en retrait à ce jour. La mise en bouteille, sans doute assez récente, est encore perceptible en terme de protection du vin.

•2. Beaune 1er cru Coucheries 2007

•1. Domaine Prieur (Clos de la Féguine), conventionnel, regarde vers la bio

Un vin assez large, avec un élevage long - comme pour la plupart des vins de ce domaine - qui marque temporairement le vin, mais une matière riche, assez libre, vivante qui nécessitera un long vieillissement.

•2. Jean Claude Rateau, biodynamie, biodynamie depuis 20 ans.

Style différent, assez réservé, également une belle matière pleine, avec des notes d'huiles de fruit, un élevage très discret et une rétro olfaction saline et longue. Pratiquement prêt.

•3. Meursault village 2007

•1. Frédéric Magnien (négoce)

Une construction sur le volume, avec une acidité préservée, un boisé encore présent qui doit se fondre. Un vin plus large que long actuellement.

•2. Domaine Pierre Morey, biodynamie

Un vin réduit, grillé, sans doute bien protégé de l'oxydation, plus travaillé sur la finesse que la puissance avec cependant une matière présente, mais en arrière plan. Du potentiel ...

•3. Arnaud Ente, conventionnel avec très peu d'interventions

Ici aussi de la réduction mais moins grillée, des notes de noisettes, de pain grillé. En bouche, de la tension, de la salinité et un style assez aérien.

•4. Saint Aubin 1er cru En Remilly 2007

•1. Derain , biodynamie

Il a été difficile de ne pas reconnaître le côté « bio » de ce vin : nez un peu fermentaire avec cependant un début d'oxydation. Belle matière première, pleine, mais un peu brouillonne, avec un aspect peu précis : le vin doit se mettre - ou se remettre - en place !

•2. Domaine Marc Colin, conventionnel avec très peu d'interventions

Une sensation de pureté (roche) avec des arômes citronnés, à la limite de la citronnelle, pouvant parfois faire penser à un riesling allemand. Rétro sur du safran et des huitres. Belle bouteille !

•5. Puligny-Montrachet 1er cru Les Folatières 2007

•1. Jean Chartron, essais bio en cours

Une matière légère, presque diaphane ; des Folatières interprétées en finesse, en légèreté - que certains ont trouvé excessive - mais une belle finale saline.

•2. Clos des lambrays, conventionnel

Bouteille bouchonnée.

•6. Rully 1er cru La Pucelle 2008

•1. Domaine Jacquesson, conventionnel

Une sensation de terroir crayeux - ce qui n'est pas le cas - de la tension des notes florales élégantes, de la longueur. Etonnant pour un vin issu de vignes de seulement 15 ans.

•2. Domaine Emmanuel Giboulot, biodynamie

Ce vin s'est goûté plus difficilement : notes d'oxydation, de cidre, de plantes médicinales. Le gaz perceptible en bouche a du mal à tendre la matière, mûre, voire un peu trop, comme si des dépôts de botrytis l'avait atteinte. A revoir ...

•7. Macon Viré Clessé 2008

•1. Bret brothers, climat de la Verchère, AB

Une belle bouteille, fraîche et mûre, sur des fruits frais, des agrumes, avec de la tension et un bel équilibre. L'élevage est bien digéré.

•2. Cave coopérative de la vigne blanche, cuvée vieilles vignes (55 ans), conventionnel

Difficile de passer derrière le vin précédent. Certes, la matière est belle mais elle semble moins vivante, moins précise avec quelques notes cartonneuses et une finale durcie que le temps va sans doute amadouer.

&bull;8. Pouilly Fuissé 2007 Terroir de Vergisson

&bull;1. Domaine Nicolas Rousset, biodynamie

Le vin bio a été nettement reconnu ici avec une oxydation sensible, des touches de caramel et du gaz. Petite déception ce soir, compte tenu du travail effectué à la vigne. Un mauvais jour, selon le calendrier lunaire ...

&bull;2. Olivier Merlin, conventionnel avec très peu d'interventions

Un vin encore très jeune, en réduction, serré, voire rétracté, avec de arômes fumés et un boisé encore bien présent. La matière est indéniable mais il lui faut du temps pour s'exprimer ...

&bull;3. Roger Lassarat , conventionnel avec très peu d'interventions

Indéniablement un beau vin, ample, gras, salin, sur des agrumes et du melon. Une construction précise où tous les paramètres sont intégrés. Du beau travail ...

C-R : Yair Tabor

[1] Comme toujours, il faut parler de vins issus de raisins bios