

AGGLOMÉRATION DIJONNAISE ÉVÉNEMENT

Ils veulent vous faire découvrir le vin naturel

Benoît Kilian (caviste), Marc Soyard (vigneron, domaine de La Cras) et Franck Schmitt (restaurant *Pépé Joseph*) lancent le premier Salon du vin naturel de l'agglomération dijonnaise, dimanche. L'occasion d'en savoir plus sur le sujet.

1 Qu'est-ce que le vin naturel ?

Benoît Kilian : « Le vin naturel ou nature est une démarche éthique, bio au minimum – mais pas forcément labellisée – voire en biodynamie. Ce sont des vins pour lesquels il n'y a aucun intrant chimique ; on parle souvent du soufre, mais pas seulement. »

Marc Soyard : « En fait, il peut y avoir du soufre sur les vignes, mais au plus tard trente ou quarante jours avant la récolte. Ainsi, il est ensuite lessivé par la pluie. C'est beaucoup de travail et plus de risques : en 2014, j'ai fait -15 % par rapport à ce que j'aurais pu faire en vin conventionnel à cause du mildiou. »

2 Quelle différence avec le vin bio ?

Marc Soyard : « En bio, les levures et le soufre sont admis lors de la vinification. À titre de comparaison, la quantité de sulfites autorisée dans le bio est de 100 mg/litre pour le rouge et de 150 pour le blanc ; pour un vin conventionnel, ce taux est de 185 mg/litre pour le rouge et de 210 mg/litre pour le blanc ; dans les vins naturels, cela tourne autour de 20 mg/litre.

Il y a toujours du soufre naturel, produit pendant la fermentation, donc on est obligé d'afficher "contient des sulfites" sur les étiquettes car il y a des personnes allergiques. Personnellement, je vinifie



■ De gauche à droite : Franck Schmitt (restaurant *Pépé Joseph*), Benoît Kilian (caviste) et Marc Soyard (vigneron) sont à l'origine du premier Salon du vin naturel, organisé au domaine de La Cras, dimanche. Photo C. M.

tout sans soufre. J'en mets un peu à la mise en bouteille, selon les cuvées ; en moyenne, le taux de SO² (dioxyde de soufre, ndlr) est inférieur à 30 chez moi. »

3 Quelle(s) particularité(s) à la dégustation ?

Benoît Kilian : « Il y a d'énormes avantages au niveau aromatique, digestibilité... Bien sûr, il y a vin naturel et vin nature. Tous ne sont pas bons et il y a aussi des vins classiques qui sont très bien. Il faut des garde-fous, mais les cahiers des charges AOC sont trop contrai-

gnants, par exemple, pour le taux d'acidité volatile. Finalement, on prive d'une certaine liberté alors que le vin est bon, il y a des gens qui aiment ! »

Marc Soyard : « Un vin sans soufre, c'est bien plus exigeant. Il faut une belle matière première, une hygiène irréprochable pour ne pas qu'il y ait de déviation. C'est un milieu hyper actif, ultra-vivant, la prise de risque est énorme. Le plus gros risque, ce n'est pas la vinification. C'est l'élevage et la mise en bouteille. On laisse volontairement un peu de gaz carbonique pour le protéger. Cela amène un petit côté perlant (légèrement effervescent, ndlr). Pour ceux qui n'aiment pas, il suffit de le carafier. »

Benoît Kilian : « Ce sont des vins plus délicats à conserver. Au-delà de 14 degrés, on dit que la qualité n'est plus garantie. »

4 Il n'y a pas de label "vin naturel". Comment le consommateur peut-il s'y retrouver ?

Benoît Kilian : « Effectivement, il n'y a pas d'organisme qui contrôle ça aujourd'hui. L'Association des vins naturels (AVN) a du sens, elle publie les analyses des vins avec les taux de SO². Si l'affichage de ce taux était imposé sur toutes les bou-

teilles, on en saurait un peu plus sur ce qu'on boit !

Aujourd'hui, c'est surtout l'endroit où il achète le vin qui permet au consommateur de s'y retrouver. De plus en plus de cavistes se spécialisent. Souvent, les vins naturels sont déclassés en "vins de France", notamment eu égard à cette question d'acidité volatile, et souvent se démarquent par des étiquettes assez drôles. »

5 Combien faut-il compter pour une bouteille ?

Benoît Kilian : « Entre 8 et 15 €, on peut vraiment se régaler, et entre 15 et 30 €, on peut trouver des choses très intéressantes. »

6 Quel avenir pour ces vins ?

Marc Soyard : « Il y a des vignerons bourguignons qui testent un peu dans leur coin, mais sans faire de publicité. La mention "vin naturel" n'est pas toujours affichée sur les bouteilles. Il y a aussi une génération de jeunes sommeliers qui s'intéressent à ce type de vins. »

Benoît Kilian : « Si on peut juste, avec cet événement, planter une petite graine de curiosité... »

Propos recueillis par Cloé Makrides

Rendez-vous dimanche au domaine de La Cras, à Plombières-lès-Dijon

Le premier salon de l'agglomération dijonnaise dédié au vin naturel se tiendra, ce dimanche, au domaine de La Cras, à Plombières-lès-Dijon. « J'ai eu cette idée il y a déjà deux ou trois ans, mais il fallait trouver un lieu... Alors quand Marc (Soyard, ndlr) m'a fait part de son envie d'organiser quelque chose chez lui, on s'est lancés en trois semaines », raconte Benoît Kilian (caviste, *BK Vins*). Leur ami Franck Schmitt, chef du restaurant *Pépé Joseph* à Dijon, ne s'est pas fait prier pour rejoindre l'aventure. « Il a tout de suite proposé de faire un cochon à la broche ! », sourit Benoît Kilian. Qui souligne : « Le vin naturel, c'est aussi un état d'esprit ». Au total, sept vignerons ont répondu à l'appel, dont trois bourguignons (outre Marc Soyard, seront présents le domaine Renaud Boyer et le domaine Beaufort).

INFO De 10 h 30 à 18 heures, entrée libre.