



Publié le 27 février 2012 à 07h42 | Mis à jour à 07h42

Boire du vin «vrai»



L'appellation Coulée de Serrant est un monopole de la famille Joly.
Photo: AFP



Ève Dumas
La Presse

Une soixantaine de vigneron en biodynamie débarquent à Montréal la semaine prochaine, dans le cadre d'un salon d'un jour. Ces amateurs de la vigne cultivée le plus naturellement possible sont tous membres du groupe La renaissance des appellations. Entrevue avec le fondateur du regroupement, le grand vigneron de la Loire Nicolas Joly.

La renaissance des appellations a été créée il y a 10 ans avec pour mission de «retrouver la vérité d'un goût original», celui que les appellations devaient protéger.

«Au départ, l'appellation contrôlée était une chose vraie, qui reposait sur un

climat et un sol», explique celui qui est titulaire de l'appellation Coulée de Serrant, aujourd'hui monopole de la famille Joly. Les autres vins du domaine, où l'on cultive exclusivement du chenin blanc, sont sous appellation Savennières et Savennières-Roche aux moines. Le domaine fut planté au XIIe siècle par des moines cisterciens.

«Jusqu'aux années 60-70, tous les vins étaient vrais, puis la chimie est venue cogner aux portes des vigneron, leur permettant parfois de tripler leurs rendements, mais au détriment de la santé de la vigne. Depuis, pour compenser, le vin est souvent «corrigé» de toutes sortes de manières au moment de la vinification. On retrouve aujourd'hui près d'un millier de levures aromatiques conçues pour redonner au vin le goût qu'il «devrait» avoir.»

Nicolas Joly classe les vins en deux grandes catégories: ceux qui sont fabriqués par la nature et ceux qui sont fabriqués par la technologie. «Le combat le plus important dans le milieu du vin en ce moment est celui de la vérité du vin. Le consommateur devrait avoir le droit de savoir ce qu'il boit. Si c'est un vin qui est fait avec le moins d'intervention possible, ou si c'est un vin qui goûte le petit fruit rouge parce qu'on lui a ajouté une levure industrielle. Mais attention! Un vrai goût n'est pas non plus nécessairement un grand goût!» prévient-il.

Les principes de la biodynamie

La renaissance des appellations exige avant tout de ses membres qu'ils travaillent selon les principes de la biodynamie, avec des contrôles rigoureux tous les ans. La biodynamie est autant une philosophie qu'un mode d'agriculture. Elle vise à redonner à la vigne et au sol un équilibre, une résistance et une vitalité perdus au fil des traitements chimiques.

«Lorsqu'on est un grand agriculteur, il n'y a pratiquement rien à faire dans le cellier, croit fortement Nicolas Joly, aidé dans le chai par sa fille Virginie depuis plusieurs années.

En 10 ans, La renaissance des appellations est passée d'une dizaine de petits producteurs à près de 200. Elle a été témoin d'un véritable engouement pour les vins plus naturels. Chez nous, les oenophiles s'y intéressent de plus en plus. La visite de La renaissance en 2008, à l'invitation de Slow Food Montréal, était peut-être un peu précoce.

Le regroupement ouvre tranquillement ses rangs à autre chose que du vin. On y trouve pour l'instant un producteur de café et un de chocolat. D'ailleurs, pourquoi la biodynamie est-elle beaucoup plus présente dans le vin que dans la nourriture?

«Parce qu'on goûte et qu'on déguste le vin sans arrêt. Le jour où on commencera à goûter les légumes comme on goûte les vins, il y aura plus d'agriculteurs qui se mettront à la biodynamie», croit M. Joly.

«Reste la question du coût, avoue le vigneron. Mais elle n'est pas insurmontable. La biodynamie coûte plus cher de main-d'oeuvre, mais beaucoup moins cher de produits chimiques. À rendement équivalent, ça ne coûte pas beaucoup plus cher. Le problème est que les vignobles se sont habitués à de trop grands rendements.»



Bref, pour Nicolas Joly: «Small is beautiful!»

Salon de La Renaissance des Appellations, organisé en collaboration avec le RASPIPAV, le 29 février, de 17h30 à 21h (pour le grand public) au Loft Hotel, 334, Terrasse Saint-Denis. Inscriptions:

larenaissancedesappellations.eventbrite.ca (<http://larenaissancedesappellations.eventbrite.com/?ebtv=C>)

Autour du salon

À partir de mardi, on peut profiter de cette manne de vigneron à Montréal en participant à une ou plusieurs des activités organisées autour du salon. Les choix sont déchirants, mais voici tout de même quelques suggestions:

Mardi, 19h

Les bionynamistes rencontrent les amateurs de vin au restaurant Victoire. Les vigneron présents sont ceux que représente au Québec l'agence Raisonance, dont Éric et Justine Saurel (Montirius).

Réservation vivement recommandée au 514-521-6789.