

Vrais et faux vins sans soufre

Les vigneronns qui prétendent vinifier leurs vins sans sulfites vont-ils réellement au bout de leur démarche ? Pas toujours...

A propos des vins sans soufre (SO_2), vous expliquez qu'un vin sans soufre n'existe pas, que le vin en contient naturellement et que seuls les vigneronns « bio » utilisent des doses minimales de SO_2 (lire La RVF n°539, mars 2010). Caviste à Paris, j'ai assisté dès les années 90 au succès de vigneronns élaborant (d'après eux) des cuvées sans SO_2 , en réalité avec plus ou moins de bonheur. À ma grande surprise, lorsqu'il est devenu obligatoire pour les vins contenant plus de 10 mg de SO_2 par litre de mentionner la formule "contient des sulfites" sur l'étiquette, ces vigneronns s'affirmaient "naturels" ont imprimé cet avertissement sur leurs bouteilles. On peut ainsi penser qu'ils ont trompé leur monde. En effet, même si, comme vous le dites, le vin, pendant sa fermentation, élabore du soufre en quantité réduite (1 à 5 mg/litre), cette teneur reste en-deçà du seuil fixé par la législation et n'impose aucune mention particulière. Un seul vigneron, à ma connaissance fait un vin complètement "pur" depuis vingt ans, il s'agit d'Henry Marionnet avec sa cuvée Premières Vendanges: vendue sans la mention "contient des sulfites" naturellement !

Philippe Beaudet. Caves Bossetti, Paris

Nous partageons votre analyse sur la cuvée Premières Vendange d'Henry Marionnet qui, effectivement, ne mentionne pas sur son étiquette la formule "contient des sulfites". D'autres vigneronns (majoritairement "bio" et peu nombreux) tentent ce difficile type de vinification pour certaines cuvées, tels les domaines Pierre Overnoy (Jura), Léon Barral (Languedoc) ou Hervé Villemade (Loire).

A. Gerbelle