

Toujours plus de vins « sans »

Mode ou lame de fond ? Les vins sans sulfites, sans pesticides ou végans font une percée dans les grandes surfaces et chez les cavistes. De plus en plus de producteurs lancent des cuvées pour tester le marché. Mais les consommateurs et même les acheteurs s'y perdent dans cette floraison de tendances. **PAR COLETTE GOINÈRE**

Humant l'air du temps, les grandes surfaces s'ouvrent aux vins sans sulfites. Monoprix vient d'en référencer quatre pour sa foire aux vins de printemps, entièrement dédiée aux vins bio, sans sulfites ou végans. Et Auchan, une dizaine. Un peu plus tôt, Système U a été séduit par le côtes-de-duras « Ø sans sulfites », un vin bio de Terre de Vignerons, union de douze caves girondines et de Duras. L'enseigne en a exposé 20 000 cols lors de sa foire aux vins d'automne 2017. Par ailleurs, Terre de Vignerons a écoulé vers une autre enseigne 30 000 bouteilles d'un bordeaux sous la même marque. Des vins vendus en rayons entre 4,50 et 4,95 € le col.

« La demande des grandes surfaces est là. Mais on reste sur un marché de niche, sans mise en avant spécifique des vins sans soufre, contrairement aux vins bio », constate Chloé Maixandeu, en charge du marketing de Terre de Vignerons. Malgré cette déception, l'union de coopératives continue d'élargir sa gamme. Elle lance la marque « 50 nuances de grain », un côtes-de-duras rouge sans sulfites. 10 000 cols vont être ainsi proposés

aux cavistes du Sud-Ouest. Et elle va également mener des essais sur des blancs et des rosés du millésime 2018. À Saint-Magne-de-Castillon, en Gironde, Jean-Baptiste Soula, directeur général de Bordeaux Vineam, a placé chez Carrefour 100 000 bouteilles de bordeaux et bordeaux supérieur (millésimes 2016 et 2017) sans sulfites ajoutés. Ces vins sont dans les linéaires depuis fin avril. Et il a signé un autre contrat avec Franprix pour 20 000 cols. Détenue par la famille You, deux frères chinois, Vineam met les bouchées doubles. Cette société possède six propriétés en Gironde et Bergerac, représentant 270 ha au total. Ses ventes de sans-sulfites sont passées en trois ans, de 20 000 à 150 000 cols. Avec des étiquettes qui sortent des codes habituels de Bordeaux : pas de grille d'entrée de château, mais beaucoup de couleur. Idem pour les noms des cuvées : « Bio Full », « À bout de soufre », « Si j'avais un tel nez ». « Nous ne cherchons pas à être ostensiblement producteurs de vins sans sulfites. Nous ne sommes pas non plus dans le militantisme en affirmant que c'est bon pour la santé. Nous élaborons des vins qui gardent tous leurs arômes

grâce à leur absence de soufre », indique Jean-Baptiste Soula. À La Tour-d'Aigues, dans le Vaucluse, l'union de caves coopératives Marrenon tâte le terrain. En 2017, elle a commercialisé 2 600 bouteilles d'un lubéron rouge sans sulfites. Sur l'étiquette, un macaron indique en gros caractères « sans soufre ajouté ». Des volumes très modestes pour cette entreprise qui commercialise 300 000 hl par an. « Nous avançons prudemment car certains acheteurs de grandes surfaces ne veulent pas prendre de risque, estimant qu'il n'y a pas une garantie absolue de stabilité pour la demande de ces produits », explique Sébastien Verrons, direc-

teur commercial en charge de la grande distribution et qui travaille avec quatre-vingts magasins Leclerc, Système U, Casino, Monoprix du Sud-Est et du Nord-Ouest.

Les initiatives fleurissent aussi du côté des vins végans, c'est-à-dire sans produits issus du monde animal. France Boissons, le leader de l'approvisionnement des CHR, propose depuis octobre 2017 un « Vingan » de la coopérative de Buzet, en Lot-et-Garonne. Il en a vendu 5 800 cols, soit 15 % de plus que ce qui était prévu initialement. « On assiste à un vrai changement. Le consommateur devient attentif à ce qu'il y a dans le vin et à la façon dont il est élaboré », observe Denis Bonnet, category manager vins de France Boissons. Autre opérateur : Fortant. Cette filiale du négociant Boisset a lancé une gamme de vins bio et végans baptisée Gaïa, dédiée à la cuisine végétale concoctée avec le chef Jean-Luc Rabanel, installé à Arles : deux IGP Pays-d'Oc (un rouge et un blanc) et deux AOP, un coteaux-d'aix-en-provence blanc et un saint-chinian rouge lancés fin 2017. Bien sûr, les bouteilles comprennent 75 % de verre recyclé, les étiquettes sont en papier naturel et l'encre est à base d'extraits végétaux et d'eau. 20 000 bouteilles ont été mises

sur le marché. Le circuit de distribution visé : les restaurants et des magasins tels que Biocoop. Quant aux consommateurs ciblés, ce sont « des urbains curieux, connectés, qui suivent les tendances, soucieux de leur santé, attirés par le végétal et prêts à payer ces vins 20 à 25 % plus chers », expose Laurent Sauvage, directeur de Fortant. C'est aussi après la rencontre avec le chef Jean-Georges Vongerichten que Jean-Pierre Fayard s'est mis aux vins végans, il y a quatre ans. Aujourd'hui, toutes les bouteilles de

son château Sainte-Marguerite, en bio depuis 2003 (150 ha, 860 000 cols), un cru classé des côtes de Provence, sont végans. Leur étiquette est estampillée de la fleur de tournesol, logo de la Vegan Society, qui garantit l'absence de substance animale.

Dernière tendance en vogue : les vins avec peu ou pas de résidus de pesticides. Mais avant de se lancer, les viticulteurs cherchent à savoir où ils en sont. « En cinq ans, nous avons multiplié le nombre d'analyses par cinq. Les viticul- »

Les Fraudes veillent au grain

« La DGCCRF contrôle la loyauté et la sincérité des informations inscrites sur les étiquettes des vins, qu'il s'agisse d'informations obligatoires ou facultatives. S'agissant des résidus de pesticides dans les vins : la réglementation européenne fixe des limites maximales en résidus de pesticides pour le raisin mais pas pour le vin. Or, face à la demande des consommateurs pour des vins sans résidus de pesticides, un marché se structure autour de mentions d'étiquetage. Il revient à la DGCCRF de contrôler la loyauté de ces mentions », indique cette administration.

En clair, si vous indiquez zéro résidus de pesticides et qu'une analyse démontre le contraire, vous risquez d'être poursuivi pour tromperie. Concernant les vins végans, les logos appartenant à des entreprises ou à des associations qui apportent leur certification fleurissent. Là aussi, la DGCCRF est amenée à vérifier qu'il n'y a pas eu de collage avec des protéines animales. Il en va de même pour la mention « sans sulfites ajoutés ». Et si un vin contient des sulfites (plus de 10 mg/l) alors même qu'il n'a pas été sulfité, le viticulteur doit obligatoirement l'indiquer sur l'étiquette.



JEAN-BAPTISTE SOULA (à droite), directeur général de Bordeaux Vineam, mise sur les sans-sulfites. En trois ans, sa société est passée de 20 000 à 150 000 cols. L. WANGERMEZ

Des macarons pour moins de sulfites

Richard Louvenaz, ancien viticulteur en Bourgogne, s'est reconverti dans le conseil en créant sa société Noepierre, à Saint-Marcel, en Saône-et-Loire, après avoir perdu 50 % de sa récolte. Début mars, il a lancé la marque « Faible en sulfites », avec un macaron décliné en quatre couleurs : or, argent, bronze et blanc. Les vins renfermant 75 % de SO₂ total en moins que le maximum autorisé pour leur catégorie obtiennent une

médaille d'or. Pour l'argent, c'est 50 % de moins et pour le bronze 25 %. La médaille blanche, elle, indique zéro sulfite. Chaque médaille coûte 4,9 centimes auxquels s'ajoutent 120 €/an. L'affaire marche-t-elle ? Richard Louvenaz ne donne pas de chiffre mais se montre plus loquace sur sa philosophie : « Il s'agit de rassurer le consommateur et de récompenser le vigneron qui travaille sa vigne pour obtenir de beaux raisins avec le moins d'intrants possible. »



DES MACARONS collés sur des bouteilles vendues en grande surface informent le consommateur de l'absence de sulfites ajoutés dans le vin. B. COLLARD / GFA



Toutefois, les producteurs restent prudents. Rares sont ceux qui affichent « zéro pesticide » sur leurs bouteilles ou qui communiquent publiquement sur ce sujet. Le plus souvent, ils mettent leurs bulletins d'analyse à la disposition de leurs clients dans leur boutique ou sur leur site internet et ne les informent qu'oralement de leurs bons résultats. Une prudence de bon aloi en cas de résultats contraires.

« Ils privilégient la communication orale car il faut prendre du temps pour expliquer et se montrer pédagogique au sujet de ce type de vins », estime Nathalie Viet, directrice du syndicat des cavistes professionnels. Stéphane Boutou avance une autre explication : « Si un viticulteur met l'accent sur la réduction des pesticides, en face, le consommateur risque de s'arc-bouter sur le mot pesticide. Il ne retiendra pas les efforts faits, mais seulement l'évocation du problème. C'est pourquoi les viticulteurs préfèrent ne pas communiquer. En outre, le zéro pesticide, cela ne veut rien dire car plus on cherche de molécules et plus on en trouve. »

« La plupart des consommateurs souhaitent un produit sain, bon et en accord avec ses mets. Ils ne savent pas ce que recouvrent ces différents types de vins. Il y a un vrai besoin de pédagogie », analyse le caviste Stéphane Alberti, à la tête de Cave Vin Passion, à Saint-Amant-Talende, dans le Puy-de-Dôme.

Jean-Baptiste Soula a bien compris ce besoin d'information. En juin prochain, aux Épicuriales, manifestation bordelaise dédiée à la gastronomie, Bordeaux Vineam distribuera aux visiteurs un livret édité à 10 000 exemplaires qui explique le bio, le sans-sulfites et la biodynamie. Bref, le plein de pédagogie. ■

●●● leurs viennent nous voir parce qu'ils veulent comprendre ce qui se passe dans leurs vins en fonction de leurs traitements. Nous les aidons à améliorer leurs pratiques tout en restant dans le raisonnable », explique Stéphane Boutou, responsable technique du laboratoire Excell installé à Mérignac, en Gironde.

À Narbonne, le laboratoire Dubernet enregistre, lui aussi, une montée en puissance des analyses de résidus de pesticides. « La demande ne cesse d'augmenter. D'un millier d'analyses en 2015, nous en avons effectué le double en 2017 », précise Vincent Bouazza, responsable de l'unité chimie fine. Le coût

d'une analyse varie en fonction du nombre de molécules recherchées : 79 € pour 90 molécules et 179 € pour 140 molécules.

Adrien Tréchet, lui, suit cette tendance. En juin 2017, il a racheté les droits du guide *Vin & Santé* qu'il a rebaptisé *In Vino & Veritas*. Contrairement à ses concurrents, il ne note pas seulement la qualité gustative des vins mais aussi leur qualité sanitaire, en indiquant leur teneur en sulfites, en résidus de pesticides et, pour les rouges, leur richesse en polyphénols. Les vins de 80 viticulteurs y figurent. À ceux dont les vins sont sans pesticides, il propose d'acheter un macaron ad hoc, afin de le coller sur leurs bouteilles.

ET LES CONSOMMATEURS, QUE PENSENT-ILS DES VINS « SANS » ?



ÉRIC LABONNE,
53 ANS, CONSULTANT
INFORMATIQUE,
VINCENNES (92)

« J'ai jamais acheté de vins sans soufre ou sans pesticides. Et je ne sais pas ce que veut dire un vin végétal. Ces notions ne sont ni expliquées ni mises en avant. Les cavistes ne mettent jamais l'accent sur elles dans leurs arguments de vente. Ma priorité, ce n'est pas le sans-pesticides. S'agissant de mon alimentation, j'évite les produits transformés. Pour le vin, j'ai une autre approche. Je recherche un vin qui donne du plaisir, qui soit bon. Je privilégie l'achat chez des petits producteurs qui me donnent confiance. Outre acheter en direct au producteur, cela veut dire que l'argent est pour lui. Il n'y a pas d'intermédiaire. »



GUILAUME DORMONT,
22 ANS, ÉTUDIANT,
BÈGLES (33)

« Je connais ce type de vins car je me revendique végétal pour trois raisons : je suis très attaché à l'aspect environnemental, à la santé des individus et à la souffrance des animaux. Lorsque je retrouve des amis, en soirée, j'arrive avec une bouteille de vin végétal que j'ai achetée en grande surface. L'étiquetage est clair. On les repère facilement. Mais ils ne sont pas forcément mis en évidence. J'aimerais voir aussi figurer le logo de la permaculture. Ça montrerait que le viticulteur est respectueux du sol. J'accepte de payer plus cher ce type de vins. Mais est-ce que le prix est justifié ? Je m'interroge. »



DENIS GASSAUD,
39 ANS, GÉRANT
DE SOCIÉTÉ,
BORDEAUX (33)

« J'ignore ce que cela signifie un vin végétal, mais je suis prêt à le découvrir. Je suis amateur de vins naturels. Je recherche des vins sans pesticides et sans sulfites ajoutés. J'ai pris ce virage il y a deux ans. D'une part, je supporte mieux ce type de vins. D'autre part, je recherche des artisans vigneron et des circuits courts. Pour cela, je fais confiance aux cavistes. Je suis preneur de ces vins quelle que soit leur région de production. De même, le prix n'est pas un problème. J'accepte de payer plus cher parce que je pense que le viticulteur a plus de travail. J'adhère à cette démarche même si je pense qu'elle va rester marginale. »



ALAIN LAUFENBURGER,
55 ANS, CONSULTANT
ÉVÉNEMENTIEL (33)

« J'ai déjà acheté un vin de Bordeaux, un pomerol, sans sulfites. Je suis sensible à la démarche non pas par militantisme mais par respect du vigneron qui fait des efforts. Cela demande une grande maîtrise technique. Je pense que c'est compliqué à réussir. J'ai déjà bu des vins sans sulfites qui avaient un goût de poussière. Cela m'a rebuté. C'est pourquoi je suis très sélectif. Je déguste et je me fais mon opinion. Les labels me paraissent insuffisants pour garantir la qualité de ces vins. Par contre, si je rencontrais un viticulteur faisant de la pédagogie et donnant des explications claires, ça m'intéresserait. Je pourrais alors devenir un militant de ces vins. »