



LE BIO A LE VIN EN POUPE

Le confinement a modifié nos habitudes de consommation et renforcé notre attrait pour le bio. Une aubaine pour les viticulteurs qui s'y sont convertis et l'occasion de présenter notre sélection de rosés et de pétillants qui égayeront vos repas estivaux.

Par Rachelle Lemoine.

« **N**ous assistons à un alignement des planètes pour un "après-Covid" plus bio », se réjouit Philippe Henry, président de l'Agence Bio, en charge du développement et de la promotion de l'agriculture biologique en France. Les raisons de cet enthousiasme ? Une consommation de produits bio en augmentation durant le confinement, et l'annonce, le 20 mai, par la Commission européenne, des derniers axes de son plan Green Deal, qui fixe, entre autres, un objectif de 25 % des terres agricoles certifiées bio dans toute l'Europe d'ici à 2030, contre 7,5 % actuellement.

La grande distribution a bien compris l'engouement

Parmi les filières bio, le vin fait figure de bon élève en France, enregistrant les meilleures croissances, pour atteindre aujourd'hui 100 000 hectares de vignes, soit près de 13 % du vignoble français, et un chiffre d'affaires de l'ordre de 1,2 milliard d'euros en 2018. Plus de la moitié des Français (56 %) en ont d'ailleurs une opinion positive (OpinionWay pour l'Agence Bio, 2019), et 48 % d'entre eux souhaitent un plus large choix. Un message compris par la grande distribution, qui a vu ses ventes de vins bio progresser de 23 % dès 2018. Monoprix affiche une ambition 100 % bio sur les vins de sa marque d'ici à 2021. Sa gamme Mono-

prix Bio+, lancée il y a trois ans, veut aller plus loin : des vins certifiés bio ou biodynamie, une bouteille en verre allégé, une étiquette imprimée avec des encres bio, un bouchon d'une matière issue des déchets de canne à sucre... « Il n'y a pas que de l'habillage, détaille Olivier Dauga, consultant pour l'enseigne. On sélectionne des vins qui ont subi le moins d'interventions possible, pour laisser le fruit s'exprimer. Le cahier des charges est digne de celui d'un grand domaine, avec une gestion stricte de l'ajout de sulfites pour des produits qui sont vendus environ 6 euros. » Une prouesse, quand on sait qu'un vin bio est de 20 à 30 % plus cher à élaborer.

Cyril Laudet, jeune vigneron au domaine de Laballe (Landes), château du XIV^e siècle situé dans les côtes de Gascogne, le sait bien. Installé depuis 2007, il a entamé sa conversion au bio l'an passé sur les 30 hectares du domaine. « J'ai attendu pour demander la certification car je voulais avoir les reins solides pour réussir, confie-t-il. Il faut deux fois plus de personnel, une équipe motivée et le bon matériel, ce qui augmente les coûts de production alors que le prix d'un côtes-de-gascogne ne peut pas dépasser un certain seuil pour rester attractif. » Désormais, ces breuvages bio affichent un rapport qualité/prix intéressant. La preuve avec notre sélection de rosés et de vins effervescents de saison, pour tous les budgets. ■

En 2018, la filière affichait un chiffre d'affaires de 1,2 milliard d'euros.



Notre sélection bio de rosés...

Brume 2019, côtes-de-gascogne, château Laballe

Léger en alcool, ce vin désaltère avec sa bouche très fraîche, minérale, et une pointe saline. Superbe, accompagné d'anchois frais. En cours de conversion bio.

6,50 € au domaine. Laballe.fr



Côtes-du-rhône 2018, Monoprix Bio+

Elaborée par Dauvergne Ranvier, cette cuvée ravit par son fruité et sa légèreté. Parfaite avec des travers de porc grillés sauce barbecue.

6,59 € chez Monoprix.



Rosé 2019, vin de France, Marcel Richaud

A base de cépages syrah, grenache et cinsault, ce rosé flatte nez et palais avec ses beaux arômes de fruits et de fleurs. Sa bouche vive appelle une viande rouge grillée.

8 € au domaine.
Tél: 04 90 30 85 25.



La Rosée d'été 2019, pays-d'oc, maison Lorgeril

Ses notes de fruits blancs et de fleurs révèlent une bouche croquante et une finale très rafraîchissante. Idéal avec un fromage de chèvre frais.

A partir de 8,50 € sur [chez les cavistes](http://chezlescavistes.com).



Amaterra 2019, ventoux, Cave de Lumières

Gorgé de petits fruits rouges et noirs, ce rosé séduit par sa rondeur, sa fraîcheur et sa belle finale grenadine. A boire avec des filets de rouget grillés.

8,50 € sur Directduchateau.com



La Minuette 2019, pays-d'oc, Gayda

Issue du terroir calcaire de La Livinière (Hérault), cette cuvée dévoile un beau bouquet floral et une bouche vive aux notes d'agrumes, en parfait accord avec un ceviche de daurade.

9,25 € au domaine.
Gaydavineyards.com



Batti Batti 2019, vin de méditerranée, château Fontainebleau

Le panier de fruits rouges de ce vin enchante les papilles dans une grande fraîcheur acidulée. Une gourmandise à accorder avec un tajine de poulet aux citrons confits.

9,50 € sur Lepetitballon.com
(7,50 € pour les abonnés).



Le Plaisir 2018, côtes-du-roussillon, Mas Amiel

Issu d'un terroir de schiste, ce rosé exprime une belle tension avec son fruité croquant à la matière fine et rafraîchissante. S'apprécie avec des encornets farcis.

9,69 € chez Monoprix.



Etincelle nomade 2019, vin des Cévennes, Mas Seren

Ce vin offre un fruité croquant qui se révèle à la fois ample et d'une grande finesse en bouche pour une finale désaltérante. A servir avec des crevettes sautées à l'ail et à la coriandre.

10 € au domaine. Mas-seren.fr



Et aussi Rural par Nature 2019, vin du pays-d'oc, J.-C. Mas

Un rosé aux notes de cerise et groseille avec une bouche ronde persistante. Avec une salade de carottes au cumin.

5,90 € en grande distribution.

Jour de fruit 2019, bergerac, domaine L'Ancienne-Cure

Joli rosé de saignée au fruité savoureux. Sa finale régale avec des côtes d'agneau.

8,50 € au domaine.

Rosé 2019, luberon, domaine de Fontenille

La finesse caractérise cette cuvée aux saveurs d'agrumes. Idéal avec des langoustines.

12 € au domaine. Domainedefontenille.plugwine.com, Domaine-ancienecure.fr

Vallongue 2019, faugères, château Estanilles

Une explosion de fruits suivie de notes florales s'exprime dans ce rosé à la finale vive. Avec du thon grillé.

12 € chez les cavistes.



...et de pétillants

L'Inopiné 2019, luberon, domaine de Maslauris

Tout en finesse avec ses notes d'agrumes et de fruits exotiques, cette cuvée est ample et croquante en bouche. A déguster avec un bar grillé.

A partir de 12,50 € chez les cavistes.



L'Étourdie, clairette-de-die, domaine Peylong

Cette clairette-de-die sans sucres ajoutés se révèle aérienne, avec de jolies notes fruitées et une pointe anisée rafraîchissante. Pour un apéro décontracté.

8,50 € au domaine. Peylong.com



Le Spontané blanc 2019, domaine des Hauts-Baigneux

Jeunes vignerons pleins de talent, Nicolas Grosbois et Philippe Mesnier travaillent des cépages du Sud-Ouest et du sud du Rhône pour fabriquer ce vin minéral et léger en alcool, qui ravit les papilles et se boit à toute heure. Sans sulfites ajoutés.

9,99 € chez Monoprix.



Bandol 2019, domaine de la Bastide blanche

Un magnifique rosé de gastronomie avec du corps et de la fraîcheur, dont la finale poivrée enchante. A consommer avec une côte de bœuf grillée.

15,50 € au domaine. Bastide-blanche.fr



Crémant-d'alsace brut, domaine Valentin-Zusslin

Grâce à la biodynamie, le domaine récolte les raisins à parfaite maturité. Ce crémant offre ainsi une richesse et une complexité dignes de celles des grands vins. Idéal avec des gambas grillées.

15 € au domaine. Zusslin.com



Nouveau Nez, montlouis-sur-loire, La Grange Tiphaine

Un pétillant naturel, à base de cépage chenin, aux saveurs fruitées. Peu sucré, très léger, il est le compagnon idéal de brochettes de poulet au citron cuites à la plancha.

17 € au domaine. Lagrangetiphaine.com



E Croce 2019, patrimonio, Yves Leccia

Le nez floral de ce vin laisse place à une bouche pulpeuse extrêmement rafraîchissante, qui se prolonge sur une finale délicatement épicée. Pour accompagner une assiette de charcuterie.

16 € au domaine. Yves-leccia.pluginwine.com



Brut nature rosé, côtes-de-provence, domaine d'Eole

Cette cuvée pleine d'énergie, où se mêlent saveurs d'agrumes et de fruits rouges, offre une bouche délicieusement acidulée et désaltérante. Avec une tarte aux fruits rouges.

18 € chez les cavistes.



Cuvée X 100 % gamay, Equinoxe, French Beaches

Cette méthode ancestrale est l'œuvre de Romain Paire, du domaine des Pothiers, sur la côte roannaise. Avec ses fines bulles, tout en légèreté, ce gamay enchante le palais. Parfait avec une salade de fruits.

19,90 € sur French-beaches.fr



Aix 2019, coteaux d'aix-en-provence, Saint Aix

Cette cuvée de rosé ciselée aromatique, fruitée et délicate se fait minérale en finale. Avec des sardines grillées.

14,90 € au Repaire de Bacchus.

Crémant d'alsace brut, Wolfberger

Un crémant pétillant rond en bouche aux arômes d'abricot, de pain grillé et de pêche. Autour d'un apéro avec des tapas.

8,50 € chez les cavistes.

Turbulent, vin de France, domaine Stéphane-Sérol

Un pur gamay aux notes de fruits rouges. La bulle délicate éclate dans un sillage acidulé. A boire autour de la piscine.

12,50 € sur Chateaunet.com

Vouvray brut, domaine Vincent-Carême

Son parfum de fruits blancs aux notes d'amandes grillées séduit en bouche. Un pétillant à oser avec du fromage de chèvre.

16 € au Repaire de Bacchus.