

Une nouvelle tendance : le vin naturel

Transcription

Extrait de l'émission 7 milliards de voisins du 29 octobre 2012, disponible au lien suivant : <http://www.rfi.fr/emission/20121029-2-le-vin-querre-or-rouge>

Le caviste :

Ici on est chez *Crus et découvertes*, hein. Donc cave à vins, rue Paul Bert dans le 11^e arrondissement. Donc voilà, ben c'est la boutique avec tous... beaucoup de cartons dans tous les sens, beaucoup de vins partout. C'est comme les vieilles librairies, hein, il y en a partout là.

Nous, on fait plutôt des vins naturels, avec des levures naturelles, pas de chimie et le minimum de soufre, hein, *grosso modo*, c'est un peu l'idée.

Donc, on va être là sur des vins, en fait, qui sont faits avec les levures naturelles du raisin.

La journaliste :

C'est-à-dire que le vin peut fermenter tout seul, finalement, c'est-à-dire qu'il [n']y a pas besoin de rajouter quelque chose ?

Le caviste :

Non, voilà, tout à fait, ouais. Et en fait, c'est souvent une démarche assez globale, quoi. Ça part le plus souvent de raisins quand même en agriculture biologique, en fait, et on n'ajoute pas de produits étrangers ou de la chimie pour arranger ou améliorer le vin, entre guillemets, en fait, quoi.

Ouah, disons que c'est quand même une sécurité en fait, quoi. C'est sûr que faire du vin naturel, on prend quand même quelques risques en fait, quoi, hein. Parce que déjà en n'utilisant pas le soufre, on prend le risque d'oxyder les vins... En tout cas, [il] y a pas mal de défauts qui peuvent arriver et qui sont un peu jugés réducteurs aujourd'hui.

Bon, moi, c'est vrai que, par exemple, il y a des vins qui peuvent avoir quelques défauts, qu'on va trouver dans le vin naturel : de la réduction, un vin qui va sentir un petit peu la ferme, une acidité volatile un peu prononcée et qui donne un petit côté un peu animal aux vins mais qui nécessite le plus souvent simplement qu'une aération, en fait, quoi.

Journaliste :

Le mettre en carafe, ouvrir la bouteille une heure ou deux avant de passer à table ?

Caviste :

Voire même pas. Souvent, en général, il suffit d'un coup de carafe, un petit tournage de carafe et puis en dix minutes, c'est parti, en fait, hein. Il y a beaucoup de gens, c'est réducteur, la première fois qu'ils ouvrent une bouteille qui sent un peu la campagne, de trop, et qu'ils n'ont pas idée qu'il faut l'aérer en carafe pour que ça s'aère rapidement. [Il] y a aussi pas mal de bouteilles sur lesquelles il reste un peu de gaz.

Et, ça a un goût différent, hein, quand même, quoi, en fait. C'est un peu comme si on avait mangé de *La Vache qui rit* pendant vingt ans et puis tout d'un coup on se mettait un Saint-Nectaire dans le gosier et puis ça fait bizarre du coup, un petit peu, quoi. Mais cela dit, après, ça ouvre la palette sur tout le plateau de fromage, quoi, c'est plus intéressant. Non ?

Moi, je le vois un petit peu comme ça, en fait, quoi.