L'agriculture bio améliore bien le goût du vin

Une étude co-réalisée par un professeur de l'école de commerce Kedge Bordeaux, Olivier Gergaud, démontre que les vins bios sont mieux notés par les experts que les vins conventionnels ou raisonnés

Sébastien Darsy
s.darsy@sudouest.fr

Protéger la biodiversité et la santé humaine contribue-t-il aussi à donner meilleur goût à un vin ? Dans le secteur international viticole, soumis aux pressions environnementales, la question revêt un aspect crucial. Deux chercheurs viennent de publier une étude dans « Ecological economics », en février dernier (1). Le comité de lecture de cette revue scientifique a validé la démarche mathématique. La conclusion des deux auteurs est nette : « Le bio améliore la qualité du vin ».

Il a fallu cinq ans à Magali Delmas et à Olivier Gergaud pour arriver à ce constat. La première est professeur à l'Institut de l'environnement de l'Université de Californie à Los Angeles (UCLA) ; le second est professeur d'économie à Kedge, la grande école de commerce de Bordeaux. Il dirige notamment, en plus de ses collaborations internationales, le « Food, wine and hospitality center of excellence ».

Des vignes en biodynamie sur l'appellation Côtes de Castillon, en juin : aucun herbicide n'est utilisé. SÉBASTIEN DARSY

Thierry Valette, dans le chai du château Puy Arnaud à Belvès-de-Castillon dont le vin est en biodynamie. SÉBASTIEN DARSY

Les deux auteurs de l'étude : Olivier Gergaud et Magali Delmas. ARCHIVES O. G.

Au centre, Bertrand Deltil, patron des caves Vinimarché. THIERRY DAVID/"SUD OUEST"

Le test des vins californiens

En 2016, outre-Atlantique, leurs premiers travaux conjoints créent une petite révolution. Leur analyse de 74 148 critiques vinicoles de vins californiens, réalisées à l'aveugle, démontre que les bouteilles bios sont mieux notées. Selon les experts, ces bios ont meilleur goût que les autres. Sur une échelle de 100, l'écart est de 4,1 points en faveur du bio. Il n'est pas énorme mais il contredit l'idée reçue, selon laquelle les vins sans pesticides de synthèse seraient moins bien faits.

> « Les experts sont séduits par les bios et biodynamiques »

« Est-ce que ça marche pour les vins français ? » s'est ensuite interrogé Olivier Gergaud. Avec Magali Delmas, il entreprend une étude similaire. Elle est appliquée à 128 000 bouteilles en triant les caractéristiques (régions, mode de culture, millésimes, etc.) avec contre-vérification des calculs. Les données recoupées proviennent de trois publications qui font référence auprès des amateurs de vin. Le « Gault et Millau », « Le Guide Gilbert & Gaillard » et « Le Guide des vins Bettane et Desseauve » sur la période 1995-2015. Conclusion : les experts ont mieux noté les vins bios. L'écart avec les autres vins est de six points.

Autre surprise : l'écart entre les vins conventionnels et les vins en biodynamie (dont l'élaboration est encore plus exigeante que celle des bios) est de 11,8 points ! A contrario, les chercheurs n'ont trouvé aucune différence de notation entre les bouteilles conventionnelles et celles provenant de l'agriculture raisonnée (aujourd'hui identifiables grâce aux logos Terra Vitis et Haute valeur environnementale).

Précision importante : « Les résultats se vérifient globalement mais aussi pour chacun des trois guides, appuie Olivier Gergaud. En conclusion, les experts sont séduits par les bios et biodynamiques. Un vin conventionnel va gagner en qualité en passant au bio ; et un vin bio va gagner en qualité en passant en biodynamie. À caractéristiques égales, on a constaté une progression pour ceux qui se sont engagés dans une démarche de conversion. »

Dégustations à l'aveugle

À Bordeaux, cette conclusion est aussi partagée par Bertrand Deltil, patron des caves pessacaise et bordelaise Vinimarché, et dont le groupe Passion vin cogère la cave géante de la Cité du vin. « On n'est pas dogmatique, dit-il. Les vins sont goûtés à l'aveugle par notre comité d'experts ; on recherche des choses bonnes et bien faites. En effet, nous notons une meilleure qualité de dégustation sur les bios et biodynamiques. »

Le sommelier confirme l'affirmation d'Olivier Gergaud : « Il y a un avant et un après la conversion bio au niveau du goût. Par contre, le vin de l'entre-deux (il faut trois ans pour devenir bio, NDLR), est moins bien. Mais après, on retrouve une richesse et une pureté du terroir. » À présent, Vinimarché propose autant de bios que de conventionnels aux consommateurs. « Même s'il y a toujours des réfractaires qui ne veulent que des vins conventionnels, nos clients demandent de plus en plus de bios ».

> « Il y a un avant et un après la conversion bio au niveau du goût »

En haut de la pyramide des grands vins, Château Pontet-Canet à Pauillac, Domaine de la Romanée-Conti en Bourgogne ou Château Palmer en AOC Margaux (noté en primeurs 2020, 96-98/100 par le Guide Parker) se sont convertis à la biodynamie. Et ce n'est pas une question de mode. « Les grands châteaux et domaines ont besoin de progresser pour justifier leur suprématie. Ils ont estimé qu'il fallait se tourner vers le bio et la biodynamie pour améliorer la qualité de leurs vins », analyse Thierry Valette, du Château Puy Arnaud en Côtes de Castillon.

La vie du sol

Ce vigneron girondin est, avec Alain Moueix du Château Fonroque, l'un des référents bordelais du label biodynamique, Biodyvin. Comment explique-t-il que le bio améliore la qualité du vin ? « Au bout de quelques années après être passé au bio, le ph (potentiel hydrogène) du vin baisse, c'est très clair, décrit Thierry Valette. Cela a une influence au niveau de la perception organoleptique ; l'acidité est plus importante dans le bio, il y a plus de minéralité, de salinité. Microbiologiquement, un vin bio est plus résistant, ce qui permet au vigneron de baisser la quantité de sulfites qu'il ajoute au vin. Car plus il y a de sulfites, plus vous éteignez sa puissance aromatique. »

Épargnées par les pesticides de synthèse prévus pour tuer divers organismes naturels, les vignes cultivées en bio sont plus vivantes. « Le sol est plus actif, les systèmes racinaires sont plus profonds, complète Thierry Valette. Il y a davantage d'oligo-éléments et de complexité aromatique ce qui révèle mieux la qualité du terroir. »

« Avec notre étude, on ne veut pas opposer qui que ce soit, les bios et les non bios », prend soin de préciser de son côté, Olivier Gergaud. Car, in fine, écologique ou pas, si le viticulteur n'est pas doué, le vin ne sera pas bon. Acheter une bouteille uniquement en fonction de son logo reste hasardeux. En cas de doute, mieux vaut solliciter l'avis de son caviste.

(1) « Pratiques durables et qualité des produits : la certification écolabel a-t-elle une valeur ? Le cas du vin »