

Saveur | Le vin bio a son salon à Bordeaux



La première édition du Salon ViniBio a commencé ce 14 juin, et durera jusqu'au 16 juin au Hangar 14, à Bordeaux. 50 producteurs de vin bio et nature sont réunis au rez-de-chaussée du pavillon. Pendant les trois jours de la manifestation, des conférences et des dégustations à destination du grand public sont prévues. Parmi elles, ce samedi, une dégustation à l'aveugle à 14h et une conférence sur les spécificités aromatiques d'un cépage suivant la région où il est implanté à 16h, et dimanche, « Faire du vin bio dans le bordelais » à 11h et un atelier « Yoga and wine » à 14h.

« Je vous présente votre caviste digital intelligent. » Sylvain Thibaud, co-fondateur de la start-up Winespace hébergée dans l'incubateur Bordeaux Technowest, tient une tablette dans ses mains. Sur celle-ci, son site est ouvert et aide le visiteur à s'orienter dans le Salon ViniBio plus directement vers le vin qui lui correspond. « Vous êtes plutôt blanc, rosé ou rouge ? C'est pour un cadeau ou pour vous ? », demande celui qui est ingénieur en agronomie. Avec un œnologue et un ingénieur en informatique, ils ont fondé leur site pour conseiller et vendre. Aujourd'hui, pour le Salon, ils proposent une version adaptée avec le catalogue des vigneronniers présents sur la manifestation.

Ce samedi, un visiteur clique sur l'option « vin nature », puis « pétillant. » Sylvain Thibaud lui imprime une fiche intitulée « mon parcours personnel. » Celle-ci lui indique de se rendre au stand C11 pour goûter « L'effet bulle 2018 », un blanc sec pétillant IGP Côtes Catalanes du Domaine Grain d'Orient. Pas de chance, sur place, c'est le seul vin qu'Aliette Bourg, propriétaire du domaine depuis 2013, n'a pas sorti. Elle propose un rosé à la place : « un mélange original de Syrah, de Chardonnay et de Muscat d'Alexandrie. »

Vins... et bières !

À côté du stand Winespace, nombre de caisses de vin en bois taillé sont exposées. « J'ai commencé en faisant de la récup' ! », s'amuse Eric Micouleau, créateur de L'écrin du vin. L'autodidacte découpe au laser et grave des caisses de vin en pin des Landes depuis 2016 dans son atelier à Carbon-Blanc. Il travaille aujourd'hui avec plusieurs employés locaux et fait également des collaborations avec des artistes. Par exemple, pour le Château Pape Clément, l'artiste bordelais Joffo lui a fourni un dessin. Petit plus de son concept : la caisse peut être convertie en lampe, une fois vidée de sa bouteille.

« Que se cache-t-il derrière le label AB ? », soulève Soline Bossis, responsable de La route des vins bio. Cette

indépendante est une ancienne guide du Château Mouton-Rothschild. Elle est allée à la rencontre de plusieurs viticulteurs bordelais pour qu'ils lui expliquent leur conversion en bio. Elle a d'abord fait un blog pour retranscrire ces entretiens, avant de monter son entreprise. Depuis 2018, elle organise des dégustations sur une pinasse ou au Château Bel-Air La Royère de Blaye, où la propriétaire explique son quotidien aux participants. « Attention, cela n'a aucun rapport avec la route des vins », précise-t-elle.

Parmi la cinquantaine de vigneron, Sylvia Tuà arrive de Tàrrega, non loin de Barcelone. Son exploitation Eco Sterill Nature fait des vins nature et de l'huile d'olive. Cette artiste peintre travaille avec son conjoint et fait les dessins de toutes les bouteilles, nommées de manière amusante. Par exemple, le rouge « Poca Broma », qui veut dire « petite blague. » Les Bordelais sont aussi bien présents. Brice-Alban Roualec a repris le Clos de Grange Vieille AOP Médoc, une exploitation de 3 hectares, en 2017. « La conversion en bio commence, mais cela prend du temps. La majorité des vins bio bordelais se trouvent dans les Graves rive droite, la rive gauche est plus réfractaire », analyse-t-il. Mais les vins ne sont pas les seuls à occuper les stands, les bières bordelaises PIP, qui proposent cinq références bio différentes, sont aussi de la partie.

Alix Fourcade

Crédit Photo : Alix Fourcade
Publié sur aqui.fr le 14/06/2019
[Url de cet article](#)