

LE GUILLON | N° 52 JANVIER 2018

15 janvier 2018

" L e n a t u r e "

www.guillon.ch

Au mois de Janvier, c'est dans la revue
du vin vaudois "Le Guillon" que nous
étions pour parler de vin nature.





© Bertrand Rey



▲ Yannick Passas dans sa nouvelle cave de Coinsins

au 16 avril) et Arvinis, à Montreux (du 25 au 30 avril).

Autre domaine qui mise à fond sur la biodynamie et les vins nature, la Maison du Moulin. De Reverolle, où le jeune œnologue Yannick Passas, 33 ans, a repris les vinifications en 2011, la cave a déménagé à Coinsins en automne 2014. Dès ce printemps, à la tête d'une équipe de trentenaires dynamiques, il entend ouvrir un espace «vins et cuisine nature». Le domaine s'étend sur près 20 hectares, dont une douzaine travaillés en propre, aux deux tiers dans le vallon de l'Aubonne et à Coinsins, sans compter les achats

de raisins pour une gamme de négoce conventionnelle.

Yannick Passas dit vouloir convertir le domaine à la biodynamie et se soumettre au label *demeter*, tout en remplaçant le cuivre par des purins d'ortie et d'ail des ours. Cette année, il va planter des légumes entre les rangs des vignes de Coinsins... Il vendange son raisin «au PH» et non pas au degré de sucre, sépare drastiquement les jus au pressoir, travaille sur la turbidité des moûts, ne levure pas, utilise un parc de 115 barriques pour élever ses vins, lentement. «Je laisse le vin se stabiliser naturelle-

ment. Je ne mets plus de SO₂, sauf à la mise en bouteilles». Mais là encore, il s'efforce de rester dans la limite des 20 mg en rouge et 30 mg de SO total en blanc, tolérés par l'AVN, l'Association des vins naturels, française, alors que Bio Suisse tolère 100 mg, respectivement 120 mg, et le «code des bonnes pratiques» de l'Interprofession des vins suisses (version 2000), 160 mg, respectivement 210 mg. Mais, dès 10 mg, l'étiquette doit obligatoirement mentionner «contient des sulfites» sans en spécifier la teneur exacte au moment de la mise en bouteille (et qui évolue ensuite avec le vieillissement).

Cité du Vin Oenothèque, in Bordeaux, and at the Salon des Anonymes in the Loire region as well as in trendy restaurants in Zurich, where one can also find some Ville de Lausanne natural wines. Since 2013, these include a "Tout nu" (stark naked) Chasselas from Abbaye du Mont and a "Sans fard" (no make-up) Gamaret from Château d'Allaman. Tania Gfeller, an oenologist in charge of Vins de Lausanne, points out that "these wines are popular among young,

health- and eco-conscious urban dwellers".

Another estate that is seriously focusing on natural wines is Maison du Moulin, in Coinsins. The winemaker, Yannick Passas, who heads a dynamic team of thirty-year-olds, will be opening a natural wine and food restaurant this spring. He wants to convert the estate to biodynamic agriculture and obtain the Demeter certification. He is already replacing copper fertilisers

with nettle and wild garlic slurry and this year, he is going to plant vegetables between the rows of the Coinsins vines. Yannick Passas harvests the grapes according to their PH rather than their sugar readings, strictly separates juices during pressing, monitors the turbidity of the grape must, does not add yeast, and lets the wine age slowly in the 100+ barrels in his winery. "I leave the wine to stabilise naturally. I add SO₂ only at bottling".