

RETROUVEZ LES VINS ET BIÈRES MÉDAILLÉS  
DE L'ÉDITION 2024 DU CHALLENGE MILLÉSIME BIO

## « Concours Mondial des Vins et des Bières Biologiques » : Quand la dégustation fait bouger les lignes

Créé et organisé par SudVinBio, association interprofessionnelle de vignerons bio d'Occitanie, Millésime BIO est un projet unique qui a débuté il y a maintenant 31 ans. Cette grande réunion annuelle rassemble des domaines viticoles de la France entière, mais invite également à sa table quelques-uns des plus beaux domaines de vins bio du monde entier avec plus de 14 pays représentés.

Publié le 08/04/2024 à 12h20, mis à jour le 08/04/2024 à 16h00



« Concours Mondial des Vins et des Bières Biologiques » : Quand la dégustation fait bouger les lignes © Leslie Brochot

Chaque année, le « Concours Mondial des Vins et des Bières Biologiques », devenu la plus importante dégustation de vins bio au monde, récompense les cuvées qui ont interpellé le jury, composé de plus 400 fins palais. Leslie Brochot, maître d'accords, a eu l'honneur de choisir huit coups de cœur parmi une sélection aux petits oignons, sur la thématique de l'émotion et l'énergie cette année.

L'année 2024 marque selon moi un tournant remarquable dans le monde du vin et de la dégustation. Gaby Benicio a été désignée comme présidente du jury. Un pari osé quand on connaît la personnalité bien trempée et les orientations bachiques de la sommelière italo-brésilienne, propriétaire du restaurant Aponem dans l'Hérault, et ayant remporté le prix Michelin de la sommellerie en 2023.

C'est la première fois de ma carrière de dégustatrice que l'une des consignes données comme critère au lancement de la dégustation a été de ressentir le vin. Ressentir le vin peut-être avant même de le sentir, en tout cas avant de l'analyser. Nous avons été encouragés à percevoir les vibrations des vins, leur énergie plutôt que de simplement dérouler les notes dans des cases analytiques.

Plus fort encore, les critères suivants étaient affichés dans la grille de notation :

Équilibre, bien sûr – mais ce n'est pas toujours formulé aussi clairement – mais aussi émotion et harmonie. Je ne sais pas si vous, lecteurs et lectrices, vous rendez compte de ce que cela veut dire, mais pour moi, cela signifie que la notion de perception, de vibration organique dans l'appréciation du vin commence à intéresser et entrer en compte dans la qualité de ce que l'on juge qualitativement parlant. Le retour à une approche et une production de vin de plus en plus naturelle permet de retrouver la vibration de cette matière organique que l'on perd bien trop souvent dans la chimie et l'œnologie à outrance.

Il n'est donc pas étonnant que la sélection des vins du Challenge Millésime BIO permette l'ajout de ces critères différenciants.

J'ai choisi d'orienter cette dégustation sur le thème de l'énergie du vin, qui regroupe à mon sens : équilibre, harmonie et émotion. Si le plaisir et les ressentis sont subjectifs, appréhender l'énergie d'un vin pourrait paraître un exercice plus mystique. Mais je ne le crois pas, car souvent, l'énergie d'un vin se ressent par le plus grand nombre. Indicible ou dur à matérialiser peut-être, mais présent tout de même. L'énergie peut paraître ésotérique comme critère, ce n'est pas une odeur, un arôme, une texture, ce n'est pas une saveur, donc les mots pour la décrire ne seront certes pas toujours évidents. Cependant, l'idée d'avoir une sensation de puissance, de confort, de pureté, de joie, de vie, découle de l'énergie du vin, et ces éléments se manifestent souvent lors de la dégustation, en particulier avec les vins bio et biodynamiques.

Parler de vin vivant vs. vin mort me paraît toujours extrême. En revanche, je ne peux que valider le fait que tous les vins qui m'ont jusqu'à présent procuré une forte émotion, une sensation d'énergie en dégustation, sont des vins *a minima* bio et biodynamiques. On ne peut pas, à mon sens, avoir de création d'énergie ou de vibration dans la chimie ou dans l'excès d'intrants.

Les vins bios sont le fruit d'un travail au plus proche du respect du vivant, et de l'acceptation des millésimes, d'une qualité de matière première variant d'une année sur l'autre, parfois de façon drastique. Le vin est le reflet d'un terroir, d'un millésime et de la main qui le fait. Plus cette main travaille dans le respect du vivant et dans le suivi avec le moins d'intervention, plus cette incroyable matière organique qu'est le vin pourra s'exprimer dans le mouvement.

Les énergies dans le vin, selon mon expérience, peuvent se ressentir et s'interpréter de différentes façons :

Une énergie verticale - un vin qui transperce le corps ; une énergie aérienne - qui ouvre le thorax ; une énergie circulaire - le vin semble en mouvement rond ; une énergie posée – qui se dirige vers le bas du palais ; une énergie généreuse – qui apporte une sensation de confort.

Le choix a été plus que complexe, tant le niveau qualitatif et vibratoire des cuvées était élevé. Voici les huit pépites qui ont fait la différence de par leur énergie singulière.

## Mas de la Seranne - Terrasses du Larzac 2021



Un nez concentré et gourmand fait de mûres sauvages et ensoleillées, pointe racinaire, cacao, mentholée, rouleaux de réglisse.

Bouche étonnamment fraîche, le vin est moins concentré qu'attendu mais il laisse la bouche salivante et appelle la table. Un vin appétent est signe d'un vin bien fait. L'énergie est fluide et délicate et infuse en bouche.