Le Bio, la nouvelle tendance naturelle ?

Ils sont de plus en plus nombreux à acheter chaque semaine leur panier de fruits et légumes locaux chez des petits producteurs bio, à utiliser des produits de beauté « végan » et surtout à déguster du vin bio de vignerons engagés. Bref, à consommer **bio**. Cette nouvelle tendance est née d’une prise de conscience sur les problématiques environnementales actuelles et de leur impact sur la faune et la flore. Mais que recherchent ces aficionados de **produits bons et sains** et pourquoi sont-ils convaincus des produits bio et notamment des **vins bio** ?

**Le bio : des produits authentiques qui ont du sens**

Produire du vin bio implique de ne pas utiliser de produits chimiques de synthèse comme les désherbants. Une des premières chose à laquelle beaucoup de vignerons bio doivent faire face, c’est l’enherbement sous les rangs de vignes car ils choisissent de ne pas utiliser de désherbant chimique. En plus de prendre soin de la planète et de ses habitants, ils désherbent manuellement dans les rangs avec un tracteur (ou sans). Ce travail supplémentaire implique des passages plus réguliers dans les rangs donc plus de main d’œuvre qui crée de l’emploi dans le secteur viticole. Les vignerons engagés pour la viticulture durable sont des militants et des acteurs du changement.

Acheter du vin bio, c’est encourager des personnes qui prennent soin de la terre, qui veillent à son équilibre et qui se soucient de la qualité́ des produits qu’ils commercialisent. En payant le juste prix aux producteurs de **vin bio**, on permet à̀ des familles de pouvoir vivre en agissant pour le bien de la planète (et de son corps). Et ça, ça a du sens !

## ****Le bio : des produits sains pour un corps sain****

« Vous êtes ce que vous mangez »

Le bio, ce n’est pas uniquement le respect de la planète mais aussi celui de votre corps. Les producteurs en agriculture biologique mettent un point d’honneur à chérir leur production afin d’avoir dans nos assiettes des produits qui ont le vrai goût de la nature. Fermez les yeux et pensez à une belle tomate cœur de bœuf gorgée de soleil et de l’amour de son petit producteur (ça y est, vous y êtes ?).

Avec l’amélioration continue des techniques, de plus en plus de viticulteurs constatent les effets positifs du **bio et de la** **biodynamie** sur les vignes, le terroir, ainsi que sur la qualité́ du vin. Fini le temps où les vins bio étaient réputes être de la ‘‘piquette’’: la bataille du goût est également en passe d’être remportée. En plus d’être bon pour le corps, les produits sont délicieux au goût ! Et c’est aussi cela que l’on cherche chez [**Pinot Bleu**](https://pinotbleu.com/#ae17)  : la fine fleur du vin sélectionnée sans compromis chez des vignerons engagés.

Le bio est une tendance vers laquelle on va naturellement car elle correspond à des valeurs qui sont chères à beaucoup : respecter la planète et prendre soin de son corps. Mais c’est aussi un état d’esprit, une philosophie de vie des personnes qui le consomme.

## ****Qu’est-ce qu’un vin sans sulfites ?****

Les vins sans sulfites n’existent pas réellement, car les sulfites se trouvent naturellement un peu partout dans nos aliments et dans la nature (même dans le vin bio ou dans le vin naturel) ; le terme exact est plutôt “vin sans sulfites ajoutés”. Certains vignerons refusent [l’utilisation du soufre](https://www.eccevino.com/courses/lecon-le-soufre-et-le-vin-12/) (plus communément appelé sulfite), par philosophie et par volonté de produire des vins les plus naturels possibles, c’est-à-dire proches du fruit et du terroir. Cela exige beaucoup de rigueur en matière de culture, de vendange et de vinification de la part du vigneron.

### **Pourquoi faut-il limiter ou supprimer l’usage des sulfites ?**

Aujourd’hui, les sulfites sont utilisés pour protéger le raisin, le moût et le vin des effets des bactéries et de l’oxygène, depuis la vendange jusqu’à la mise en bouteille. Son usage viti-vinicole se fait surtout lors de l’étape de la vinification des vins pour ses propriétés antimicrobiennes et antioxydantes qui contribuent, à très faible dose, à la qualité de la vendange et à la bonne conservation du vin. Cependant, son utilisation excessive est néfaste et comporte des risques à la fois pour l’homme et pour l’environnement.

Le soufre utilisé en vinification provient en grande partie de l’industrie chimique, et est extrait lors du raffinage du pétrole. Loin d’être très “vert” pour le contenu de notre verre ! Plusieurs études montrent que cette substance chimique peut provoquer des réactions allergiques ou des intolérances. D’ailleurs, il n’est pas rare de subir de fortes migraines après avoir dégusté des vins chargés en soufre.

### **Quelles alternatives ?**

Pour se passer des sulfites, les vignerons et vigneronnes privilégient un sol sain et non traité pour leurs vignes, bio ou biodynamique, qui favorise un excellent état sanitaire des raisins et donc moins de défauts lors de la vinification. Car produire un bon vin implique d’entretenir une vigne saine. Les [vins sans sulfites](https://www.eccevino.com/magazine/les-vins-dits-sans-soufre/) sont généralement issus d’une démarche volontaire et plus respectueuse de l’homme, de la vigne et de son environnement.