



Tous les goûts sont dans « *le* » *nature*

Le « vin nature » surgit dans le microcosme vitivinicole vaudois. On croyait devoir signaler deux ou trois exemples isolés. Et voilà que (presque) tout le monde s’y met gentiment, à la vaudoise. Plongée dans les caves où se cachent ces vins faits « autrement », aux goûts différents, aussi.

Pierre Thomas

Le jeune œnologue responsable du groupe Schenk, Thierry Ciampi, aux Lauriers de Platine de Terravin, nous avait glissé : « Le vin nature s’élabore par conviction. Il naît d’une chaîne de production qui va de la vigne à la bouteille. » Pertinente remarque ! Qui nous a envoyé dans les caves où la démarche remonte à la source.

Début de l’itinéraire chez Uvavins, la coopérative de La Côte. Le chef œnologue **Rodrigo Banto** a produit, en 2016, pour la première fois, 600 bouteilles d’un vin blanc sans SO₂, ni stabilisé, ni filtré, tiré de vignes cultivées en biodynamie à Romanel-sur-Morges. Le cépage le plus cultivé du canton de Vaud

est aussi le plus sujet à l’expérimentation, on le verra plus loin.

« Sans sulfite ajouté »

SO₂: ces trois caractères (sulfureux !) scellent le sort du « vin nature ». Car aucune définition légale n’existe pour ce breuvage, nommé tantôt « nature » ou « naturel ». Mais toujours « sans sulfite ajouté »... L’œnologie moderne a certes appris à maîtriser l’usage du « dioxyde de soufre » ou « anhydride sulfureux » (SO₂), en anglais « sulfites », le plus souvent dérivé du pétrole, mais qui peut être extrait des mines polonaises, comme celui qu’utilise **Raoul Cruchon**. La science n’a toujours pas trouvé un

▼ *Rodrigo Banto et en arrière-plan « l’œuf » en plastique qui contient Nu*



© Bertrand Rey

All Kinds of *Natural Wines*

Natural wines are an emerging niche on the Vaud wine-making scene. Let’s visit some wineries to find out more about these wines that are made differently, and have a different taste.

We begin our itinerary at Uvavins, the La Côte cooperative in Echichens. In 2016, the chief winemaker, Rodrigo Banto, produced his first batch of 600 bottles of sulphite-free, unfiltered, and unstabilised Chasselas, made from grapes grown organically in Romanel-sur-Morges. This grape variety is widely planted in Vaud and widely used in experiments.

Sulphite-free

SO₂: these three characters seal the fate of natural wine. Whether you call it ‘natural’ or ‘organic’, it has no legal definition. However, it always carries the mention ‘no sulphites added’. Modern winemaking techniques have successfully limited the use of sulphur dioxide or sulphurous anhydride (SO₂), which is often derived

from crude oil but can also be extracted from mines in Poland, like the one Raoul Cruchon uses. So far, scientists have not found a better antiseptic and antioxidant agent to add at bottling.

Rodrigo Banto points out that there is no such thing as sulphite-free wine because yeast naturally produces sulphites. At Uvavins, all the wines are made without using any SO₂ until after the malolactic fermentation. The only way to obtain

meilleur antiseptique et antioxydant, nécessaire avant la mise en bouteille. Le vinificateur d'Echichens rappelle que «le vin sans sulfite n'existe pas», parce que les levures en produisent naturellement. Chez Uvavins, Rodrigo Banto confie: «Je vinifie tous nos vins sans SO₂ jusqu'à la fermentation malolactique». Pour le «Nu», sans le moindre intrant, «la seule maîtrise, c'est le contrôle de la température.» Et le résultat? Un blanc à la robe dorée, au nez un peu anisé, de foin frais, à l'acidité soutenue, avec une pointe d'amertume. Un chasselas expressif, proche d'un chenin de la Loire...

Une autre esthétique

De fait, «avec le vin nature, on est dans une autre esthétique!» lance Raoul Cruchon. «On ne peut pas exi-

ger d'un vin sans sulfite ajouté la même précision. On fige le vin avec l'ajout de soufre. Le vin naît avec la mise en bouteille. Et plus tard, le soufre s'oxyde avant le vin.» Il faut donc travailler en amont. «Tu as droit à un seul soutirage. Et on laisse plus de gaz carbonique, ce qui est aisément admissible dans les blancs, moins dans les rouges. Et quand tu mets en bouteille, tu ne sais pas comment ça va évoluer: le vin n'est pas filtré, il contient encore ses levures naturelles, et il se renforce avec l'âge». Le Morgien travaille la majorité de ses rouges en «grappe entière», ou «grains ronds», un autre paramètre qui apparaît dans les «vins nature».

Jusqu'ici, Raoul Cruchon n'a tenté ce non-interventionnisme assumé ni sur le chasselas, ni sur le pinot noir. Mais

avec la vendange 2017, un chasselas devrait rejoindre l'altesse, un blanc riche, puissant, tonique, et le rouge Nihilo («rien», en latin). En 2016, c'était un assemblage à majorité de pinot avec un quart de gamaret, au fruit croquant, épicé (gingembre, cardamome), d'une belle fraîcheur. «Je ne pense pas qu'on va développer le vin sans sulfite ajouté. A part un chasselas et un pur pinot, peut-être. Il faut que ça nous plaise!» Et, nous a confié **Catherine**, la fille de Raoul, elle-même œnologue, au premier salon des «vins vivants» à Fribourg début mars, il n'y aura pas de Nihilo 2017, en raison d'une fermentation problématique des moûts «nature» rouges.

A Féchy, chez **Raymond Paccot**, 65 ans, on est tombé sur sa fille **Laura**, 27 ans, titulaire des brevets viti et œno de Changins, après l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL): «J'ai eu ma période vins nature. Plus j'en goûte, plus ils me lassent... Ils ont moins l'expression du terroir, la culture du lieu. Parmi nos chasselas, Le Bérolon se distingue immédiatement.» Ce blanc existe depuis plusieurs années, à la demande d'Emmanuel Heydens, le fondateur du négoce «Le passeur de vin», à Genève et à Lausanne, qui a ouvert la voie au «vin nature» en Suisse romande. S'il se distingue, c'est qu'il séjourne en barrique, qui lui laisse une forme de plénitude et des traces d'épices. Ce contenant, Raymond Paccot l'utilise

▼ Raoul Cruchon et sa fille Catherine avec l'altesse nature



© Bertrand Rey

'Naked' wine, without any additives at all, is through temperature control. Then you have a golden yellow Chasselas, with a slight aroma of aniseed and fresh hay, and strong acidity with a hint of bitterness.

Cruchon explains that natural winemaking requires a different kind of approach. "One can't expect as much precision from a sulphite-free wine. By adding sulphur, we preserve the wine. The wine is born at bottling. Then later, the sulphur

► *Laura et Raymond Paccot et le chasselas Le Bérolon*

aussi pour son savagnin, dont quelques barriques de 2017 étaient, cet hiver, sans sulfite : « Ce serait le cépage idéal pour un vin nature : ça ressemble toujours à un vin jaune d'Arbois ! » (*voir lexique*). Et puis, il y a un gamay, autre cépage qui paraît bien supporter le régime sans soufre.

Un pétillant triple zéro

La cave de Féchy s'est lancé un autre défi : le PetNat (*voir lexique*). Il sera commercialisé sous le nom d'Ipso Facto (« par le fait même », en latin), dans une bouteille non pas à bouchon de liège, mais à couronne métallique. Car il faut retenir l'impétuosité incontrôlable de ce vin mis en bouteille avant que la fermentation alcoolique se soit achevée, titrant 12% volume, malo faite, et qui fait pschitt ! Les arômes primesautiers du chasselas issu du domaine cultivé en biodynamie et labellisé *demeter*, sont juste emprisonnés dans le flacon, entre moût frais et fruits exotiques. La version légèrement sucrée rappelle un Prosecco italien. « C'est un vin triple zéro : zéro levure, zéro sucre, zéro sulfite. Ca, ça parle aux gens ! », exulte le vigneron-encaveur.

Au Domaine de la Ville de Morges, **Marc Vicari** fait aussi goûter, en primeur, un PetNat de chasselas, le premier élaboré en 2017. Le directeur du domaine explique : « Voilà un vin à la mode et simple à faire ! Il est facile, rapide, à vendre tout de suite :



© Bertrand Rey

« C'est un vin triple zéro : zéro levure, zéro sucre, zéro sulfite. Ca, ça parle aux gens ! »

Raymond Paccot, vigneron-encaveur

on va désormais le dégorger le 1^{er} décembre et le vendre pour les Fêtes ! C'est un vin de communication. » Sous l'impulsion de **Corentin Houillon**, chef de culture, qui a appris à vinifier auprès de son oncle, héritier spirituel du légendaire Pierre Overnoy, dans le

Jura – « père » des « vins nature » avec Jules Chauvet, dans le Beaujolais –, la cave abrite pas moins de six « vins nature ». Deux PetNat (l'autre à base de gamay), puis un chasselas et un gamay, enfin, deux « vins oranges » (*voir lexique*), un chardonnay et un pinot

gets oxidised before the wine. We do only one racking, so more carbon dioxide remains, which is perfectly acceptable for whites although a bit less so for reds. At bottling, you don't know how the wine's going to develop because it's unfiltered, still contains its own natural yeasts, and gets stronger with age." With the 2017 harvest, they expect to produce an organic Chasselas which would join their Altesse, a rich, powerful and tonic white, and Nihilo their red.

At Raymond Paccot's winery in Féchy, we met his daughter, Laura, who has a diploma in viticulture and oenology from Changins. "I've been through a natural wine phase. Now, I'm going off them. They don't express the terroir. Our Chasselas, Bérolon, is different because it's matured in barrels. That gives it a certain fullness, with hints of spice". Another innovation at the Féchy winery is their PetNat wine (natural sparkling

wine). It's going to be marketed under the name Ipso Facto, in bottles sealed with metal crown caps rather than cork. They need to contain the uncontrollable impetuosity of the wine which is bottled before the alcoholic fermentation is completed – it has a 12% alcohol content after the malolactic fermentation – and goes 'pop' when opened! The spontaneous flavours of the Chasselas grapes, grown in the biodynamically farmed, and Demeter certified, vineyards of the

Le SO₂? Changins s'en préoccupe!

Lors des journées techniques du salon Agrovina, à Martigny, à la mi-janvier, trois chercheurs de Changins ont abordé la problématique du SO₂. Ramon Mira de Orduna Heidinger rappelle que le SO₂ est une molécule naturelle. Le corps humain en « fabrique » notamment lorsqu'il s'agit de digérer la fondue au fromage! Le scientifique souligne que la réduction excessive des sulfites dans le vin risque d'exercer un effet négatif sur la qualité et le style des vins. De son côté, Julien Ducruet s'intéresse depuis plusieurs années au moyen de limiter le SO₂ à la mise en bouteille, en gérant l'oxygène pendant et après le conditionnement des vins. Quant à Pascale Deneulin, avec un candidat au bachelors, elle a mené une étude qui montre que les consommateurs sont prêts à payer 2 francs de plus un vin certifié bio par un label et 1 franc de plus pour un vin mentionnant « sans sulfites ajoutés ». *PTs*

© Bertrand Rey



► Marc Vicari et Corentin Houillon devant un pupitre de remuage de PetNat

gris. Au départ, la matière première est en biodynamie ; les 15 hectares du domaine sont en reconversion, avec labellisation *demeter* prévue pour 2021. A chacun, sa méthode de fermenter, en levures spontanées, « on relâche la technique ». Pour le gamay, parcelle 982, qui représente près de 5'000 bouteilles, « je travaille sur la réduction pour éviter l'oxydation », le grand ennemi dans la vinification sans SO₂, explique Corentin Houillon : « je ne conçois le métier de vigneron que si je vais jusqu'au bout ». Et, au lieu de « vin nature », il préfère parler de « vin sain, sans intrant ni sulfite ».

Pour des amateurs jeunes, urbains et bios

Si Raoul Cruchon dit ne pas voir de profil particulier chez les consommateurs de « vins nature » – « tous mes clients les goûtent, les aiment ou ne les aiment pas » –, Marc Vicari estime que « la marche est inexorable ; on est prêt à y aller, grâce à la biodynamie ! Ca n'est pas un effet de mode, mais une tendance qui s'installe ». Et de nouveaux clients découvrent ces vins, qui s'approprient à conquérir le marché international : le gamay « nature » de la Ville de Morges est à l'œnothèque de la Cité du vin à Bordeaux

et au Salon des Anonymes, dans la Loire, mais aussi sur les tables branchées de Zurich, comme, du reste, les vins nature de la Ville de Lausanne. Depuis 2013, cette dernière propose un chasselas « Tout nu » de l'Abbaye de Mont et un gamaret « Sans fard » du Château d'Allaman. Ces vins ont trouvé preneur auprès d'une clientèle « plutôt jeune, urbaine, soucieuse de sa santé et de l'environnement, qui privilégie le bio », indique l'œnologue Tania Gfeller, responsable des Vins de Lausanne. Les deux domaines en mains publiques font stand commun aux salons Divinum, à Morges (du 11

estate, are locked in the bottle in an aromatic blend of grape must and exotic fruit. The mildly sweet version is like an Italian Prosecco. "This is a triple zero wine," gloats the winemaker, "zero yeast, zero sugar and zero sulphites. That's what people want today!" At the Domaine de la Ville de Morges, the director Marc Vicari holds tastings of a Chasselas PetNat wine, first produced in 2017. "This wine is trendy and easy to make! It's quick and simple and

ready for sale. We're going to 'degorge' it on December 1st and sell it over the Christmas season." Thanks to Corentin Houillon, the vineyard manager, who was initiated into winemaking by his uncle, the spiritual heir of the legendary Pierre Overnoy, in the Jura, there are no fewer than six natural wines in the cellar. Two PetNat wines (the other one is made from Gamay), a Chasselas, a Gamay, and two 'orange wines', one a Chardonnay and the other a Pinot Gris.

For young city-dwelling organic-wine lovers

Raoul Cruchon reckons that natural-wine consumers have no distinctive profile, whereas according to Marc Vicari, "we're moving forward in an inexorable trend, thanks to biodynamics! It's not a fad, it's actually taking root". New clients are discovering these wines that are poised to conquer international markets. The Ville de Morges natural Gamay can be found at the



© 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".



© Philippe Dutoit

◀ Gilles Wannaz, pionnier vaudois du bio et du « vin nature » quand c'est possible !

Une sorte d'aventure... dans le temps

La Maison du Moulin élève une batterie de vins originaux, comme ce gamaret 2014, Fructidor, surmaturé à la vigne ou ce chasselas 2014 élevé « sous voile » (*voir lexique*). Dix barriques (!) dont le vin ne sera mis sur le marché qu'en 2020 ! « En vinification, on a trouvé la combine pour élaborer des vins réguliers. Mais ça reste une aventure ! On est un peu barjo. On veut faire du vin sans additif. Si tu dis aux gens ce qu'il y a dans une bouteille de vin, ils ne le boivent plus. »

Quel recul sur ces vins ? Sans doute sont-ils appelés à être consommés en

flux tendu, ce qui peut ravir les restaurateurs. Mais, constate l'œnologue Richard Pfister, « beaucoup de vins élevés en levures indigènes montrent un flou organoleptique les premiers mois de vinification, parfois jusqu'à un ou deux ans. Si la vinification a été maîtrisée et que la matière première est de qualité, ce flou disparaît petit à petit et laisse place à une belle complexité. » On a pu le vérifier chez Gilles Wannaz, à Chenaux (Lavaux), avec son « Gamay for ever » 2015, au nez un peu fuyant, mais au beau toucher de bouche, avec une magnifique finale épicée. Le vigneron-poète lui a collé l'étiquette de « sulfurum oust ». Pionnier vaudois de

demeter depuis 2003, travaillant sur certains vins sans SO₂ depuis 2000, il a aussi produit une syrah à la devise « Je suis belle et sans soufre ». Et propose, certes sans se passer de sulfites, son Tourlourou, un chasselas genre moscato d'Asti, et un chasselas oxydatif de dix ans d'âge (2004 en vente), « L'ombre jaune ». Dégustés sur place, ni le gamay 2000, ni la syrah 2002, au vieillissement respectable, ne trahissaient de défauts organoleptiques (*voir lexique*)... Gilles Wannaz se dit « agacé par la diabolisation du soufre, qui n'est pas reconnu contre-nature en biodynamie. Les vins sans sulfite ajouté son abstraitement séduisants, et, s'ils sont concrètement réussis, un vrai plaisir à déguster! ». ■

A sort of adventure... over time

La Maison du Moulin has produced a selection of original wines, such as their Gamaret 2014, Fructidor, made from grapes overmatured on the vines, or their Chasselas 2014 aged 'under flor'. That's ten barrels of wine that won't be put on the market until 2020! "We've discovered an effective way of making the wine, but it's quite an adventure! We'd like to make a wine with-

out additives. If you ever told people what's in a bottle of wine, they'd stop drinking it."

The wine Gamay Forever, 2015, produced by Gilles Wannaz, in Chenaux (Lavaux), has a slightly elusive nose, a pleasant texture on the palate and a magnificently spicy finish. The wine-grower and poet has labelled it «Sulfurum Oust». One of the first Vaud winegrowers to have obtained the

Demeter certification in 2003, he has been working on several sulphite-free wines since 2000 and has also produced a Syrah that carries the motto "I'm beautiful and sulphite-free". Other offers, this time not sulphite-free, include his Tourlourou, a Chasselas resembling a Moscato d'Asti, and L'ombre jaune, a ten-year-old oxidative Chasselas (on sale since 2004).

Mode volatile ou tendance lourde ?

Pour répondre à la question, on a confronté deux quadragénaires romands : la Genevoise **Alessandra Roversi**, spécialiste des tendances de l'alimentation, qui donne des cours à Gastrovaud, et le Vaudois **Richard Pfister**, œnoparfumeur, ont pu croiser le verre.

Pour la première, le « vin nature » s'inscrit dans « la tendance du « low » qui va de travailler moins à manger du fromage au lait cru ». Il s'agit « d'une tendance de fond » qui associe « génération (les trentenaires), genre (les femmes) et culture », avec un accent mis « sur le goût, la fraîcheur, l'acidité », via un « nouveau mode de consommation par de nouveaux consommateurs ».

A cette analyse comportementale, Richard Pfister oppose « l'importance de la qualité du produit, alors que le vin nature s'adresse le plus souvent à un consommateur pas très éclairé. Face à un consommateur éclairé, le vin nature a plus de mal. Car le vin nature n'arrive pas à conjuguer complexité et finesse, à moins d'être très précisément contrôlé et maîtrisé dans son processus ». Et l'œnologue rappelle que « si on ne fait rien en cave, on obtient du vinaigre ». Alessandra Roversi lui donne raison : « Bien sûr, un vin, ça n'est pas de la nature : aucun produit n'est nature ! L'agriculture d'aujourd'hui n'est pas nature, même sans intrant. Le vin est un produit de culture plus que de nature. Et les meilleurs producteurs font preuve de savoir-faire et non de laisser-faire. » Au final, Richard Pfister souligne que « la notion de goût est très personnelle »... « et surtout culturelle », lui rétorque Alessandra Roversi qui tire la comparaison vers la musique et ses multiples styles. « Le vin nature, ça parle d'émotion. Ça fait bouger les lignes du restaurateur au consommateur. » *PTs*



©Edouard Curchod

LEXIQUE

Déviations aromatiques

Les « vins nature » ont plus souvent des concentrations en molécules produites par les brettanomyces (levures appelées communément « brett' »), ainsi que par certaines bactéries lactiques : l'éthyle phénol (odeur de sueur de cheval), l'éthyle gaïacol (odeur de sparadrap avec une touche fumée), l'acétyltetrahydroxyridine (odeur de crotte de souris), l'acide isovalérique : (odeur de fromage rance avec une touche florale de violette).

Levures naturelles

Les levures indigènes (par opposition aux levures sélectionnées de type industriel), déclenchent la fermentation alcoolique. Les levures sont présentes sur la peau du raisin : plus il est traité, moins elles sont efficaces.

Oxydation

Les « vins nature » sont plus souvent sujets à des phénomènes d'oxydation chimique ou microbiologique qui se manifestent par l'acide acétique (odeur de vinaigre), l'acétate d'éthyle (odeur de vernis à ongles) et l'éthanal (odeur de pomme blette).

PetNat

Vin « pétillant naturel ». Une seule fermentation en bouteille (et non pas deux comme pour le champagne). Filtration ou dégorgement avant bouchage définitif. Méthode dite « ancestrale », notamment pratiquée à Cerdon, dans le Bugey, entre Genève et Lyon.

Stress hydroazoté

Lorsque les vignes sont en reconversion biologique ou biodynamique, mais aussi en cas de concurrence avec l'herbe mal maîtrisée, les effets du « stress hydroazoté » peuvent se manifester dans le vin sous forme d'un vieillissement prématuré, dont un des marqueurs est l'aminoacétophénone [odeur à la fois de tilleul, d'aubépine et d'encaustique, conjuguée à un goût amer].

Vin orange

Méthode de vinification où les raisins macèrent puis fermentent avec leurs peaux dans un récipient fermé, à la manière des vins de Géorgie (qui existaient il y a plus de cinq millénaires) dans des jarres en argile (kvevris). L'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) n'a pas défini le

« vin orange », mais son procédé est inscrit au patrimoine immatériel par l'UNESCO.

Vins sous voile

« Vins dont la caractéristique principale est d'être soumis à une période de vieillissement biologique au contact de l'air par développement d'un voile de levures typiques sur la surface du vin, après fermentation alcoolique totale du moût. », selon l'OIV. Exemple le plus proche : le vin jaune du Jura.

AVN

Fondée en 2013, l'Association des vins naturels (AVN) regroupe une cinquantaine de vignerons de toute la France. Sur son site, lesvinsnaturels.org, sous « engagement », elle définit les conditions d'un « vin issu de la vinification naturelle ». Ce site Internet n'a pas été mis à jour depuis 2016, où l'AVN avait inscrit à l'ordre du jour de son assemblée annuelle un projet de labellisation « vinification naturelle ».

Sources : OIV, Richard Pfister, *PTs*