



ACCUEIL [ACTUALITÉS](#) [DÉPARTEMENTS](#) [PETITES ANNONCES](#) [ANNONCES LÉGALES](#) [COMMUNAUTÉ](#) [SERVICES](#) LIENS

Rechercher

Vous êtes ici : [Accueil](#) > Article : Le vin encore trop chimique ?

ÉPERNAY

Le vin encore trop chimique ?

Réagir

Envoyer

Imprimer



[Agrandir la photo](#)

« **Envoyé Spécial** » sur France 2 relance le débat ce soir sur les additifs et pesticides dans le vin. Le champagne n'est pas épargné.

LE vin, « la plus hygiénique des boissons », selon Louis Pasteur, serait-il devenu un produit chimique où les additifs de toute sorte prennent le pas sur l'authenticité et la typicité du terroir ?

La journaliste Céline Destève a enquêté plusieurs mois à travers les vignobles de la Loire, du Beaujolais, du Languedoc, d'Alsace et de Champagne. Son reportage n'est pas tendre avec certaines dérives des viticulteurs français et devrait s'attirer les foudres de la profession.

Le reportage s'ouvre sur un œnologue d'une coopérative du Val de Loire. Il admet que « faire du vin, c'est bien, mais il faut le vendre ». Autrement dit, tout est permis ou presque pour rendre le vin « fruité, souple, rond, soyeux », en un mot, « tendance ». Et pour adapter le produit au marketing, les levures sèches aromatisées font des miracles. De la tromperie ? « Non, on viabilise le process », explique sans rire un vigneron du Beaujolais qui admet que « l'arôme de banane, trop dominant », n'est plus à la mode.

Toujours dans le Beaujolais, le reportage s'attarde sur un autre dérapage réprimé par la justice : 60 prévenus traduits en correctionnelle pour avoir surchaptalisé : c'est-à-dire d'avoir sucré leur vin au-delà des limites autorisées pour obtenir l'appellation, sans quoi leur production aurait été vendue deux fois moins chère.

Résidus de pesticides

Un viticulteur bio d'Alsace, révolté par toutes ces pratiques douteuses, suggère d'interdire les levures pour les vins d'appellation. Et récuse également l'utilité des sulfites, du soufre à l'état gazeux, l'un des rares produits dont la présence est mentionnée obligatoirement sur les étiquettes depuis 2005. Sachant que même les vins bio sont autorisés à en contenir.

« Le vin est l'unique produit alimentaire où la composition n'est pas précisée aux consommateurs », note notre consœur. « On trompe le consommateur », s'insurge un viticulteur alsacien qui milite pour un vin naturel labellisé.

Un vendeur de pesticides repentini explique, pour sa part, qu'il a toujours poussé ses clients à la surconsommation. C'est, à l'écouter, d'autant plus facile que le viticulteur a une peur bleue de perdre sa récolte.

Les pesticides ne sont pas sans conséquence sur la qualité des sols, selon Lydia et Claude Bourguignon, des spécialistes qui estiment que 80 % des sols français « sont en mauvais état ». L'exemple d'Alexandre Chartogne, un viticulteur champenois, est édifiant : il doit arracher des vignes de 30 ans d'âge. Les racines, ne trouvant plus suffisamment de nourriture, ne vont plus en profondeur et restent en surface. Autre problème : l'analyse de 100 vins tranquilles a démontré que 100 % contenaient des résidus de pesticides.

Un laboratoire indépendant révèle que cinq champagnes, de grandes marques, n'échappent pas à la règle. Certes, les teneurs sont très en-deçà des limites fixées par l'Union européenne « mais elles sont 482 fois supérieures à ce que l'on admet pour l'eau du robinet », observe François Veillerette, militant écologiste anti-pesticides.

Comment pallier ce problème, alors que l'utilisation de cuivre ou de nicotine à très haute dose, produits naturels, ne sont pas non plus sans conséquence sur l'environnement ? Comment produire 60 millions d'hectolitres en France sans protéger le raisin des maladies ?

Face au message sans nuance du porte-parole de l'Union des industries de protection des plantes (UIPP), qui estime que « sans pesticide, il n'y a pas de vin possible », le reportage rêve d'un vignoble français sans produits phytosanitaires. Un positionnement qui, selon Céline Destève, permettrait de mieux concurrencer les vins du Nouveau Monde. De quoi en agacer plus d'un dans le vignoble champenois.

Dossier Christophe PERRIN

« **Envoyé Spécial** », ce soir sur France 2 à 20 h 35.

viticulture

Sur le même sujet...

Toute l'actualité du champagne

A lire aussi...

« Une stigmatisation injuste »
Que sont les sulfites ?
Au bon temps des gadoues
Viticulteur bio et heureux de l'être
Ce qu'ils en pensent

Haut de page

Article paru le : **1 octobre 2009**

Envoyer cet article à un(e) ami(e)

Imprimer cet article

> [Articles sur le même thème](#)

> [Articles sur la même localité](#)

Les commentaires (3 commentaires)

chambouart le 5 octobre 2009 à 09h14

Un nouvel intégrisme est né : L'intégrisme écologique. Le malheur c'est que si votre position est entre les deux camps vous n'aurez aucune exposition médiatique.

trucmuch le 2 octobre 2009 à 20h43

L'abus du vin mène à la bière. Sur l'air de KANTERBRAU, "Qu'on m'enterre bio" ho! ho! de préférence dans un caveau champenois bien garni. Qui des producteurs de CHAMPAGNE ou des industriels chimistes vont se retrouver au tribunal pour empoisonnement ? Ce reportage destructeur* pour la filière viticole oublie de préciser que si l'on passe brutalement à la suppression des substances en cause, les productions vont chuter de moitié pour cause de maladie et parasites, et je pense notamment aux cultures céréalières et maraîchères alors que la population mondiale ne cesse d'augmenter, voilà la perspective d'une grande famine; Evoquons aussi l'usage massif d'une pharmacopée de synthèse industrielle par les humains à tel point que l'eau des fleuves révèle une teneur importante d'antibiotiques pas vraiment compatibles avec la flore et la faune aquatique. Il en est du traitement phytosanitaire des vignes comme de l'hygiène corporelle des hommes : il faut choisir entre les moindres maux : un vignoble originel familial et des gars CRO-MAGNON ? Impossible d'imaginer que le rejet des progrès accomplis dans tous les domaines de notre vie quotidienne puisse s'effectuer dans un recul global vers des modes de vie spartiate. Il faut vivre avec son temps en ayant la sagesse d'utiliser ce qui est potentiellement dangereux avec parcimonie et la plus grande vigilance. * des doses infinitésimales de benzène largement médiatisées ont déstabilisé l'entreprise PERRIER: qu'advient-il des producteurs de vins et de champagne avec une exposition télévisée aussi négative.

chambouart le 1 octobre 2009 à 12h23

En imaginant une consommation de vin contenant les doses résiduelles maximum autorisées par l'union européenne (alors qu'il y en a 6 fois moins dans le champagne, il faudrait boire plus de 100 bouteilles par Jour ! Le principal poison dans le vin c'est l'alcool et les dégâts sont visibles bien avant ce seuil. Arrêtons de polémiquer sans cesse. Il y a des sujets bien plus important.