



LE DEVOIR

LIBRE DE PENSER

Le bonheur de boire bio (2)

Jean Aubry

24 Mars 2017

Les quelque 400 vins agrobiologiques proposés en tablettes à la Société des alcools du Québec (SAQ) demeurent peut-être une goutte de pinard parmi plus de 12 000 produits référencés, mais c'est tout de même un début. Encore faut-il les dénicher, plusieurs vignerons pratiquant les agricultures bios et dynamiques ne se donnant souvent pas la peine d'afficher de logo sur l'étiquette permettant de les reconnaître.

De plus, côté succursale, aucun espace spécifique ne leur est consacré, comme me le mentionnait un porte-parole de la SAQ cette semaine : « *C'est le fait d'intégrer les produits biologiques dans le parcours client plutôt que de créer une section dédiée à ceux-ci qui s'est avéré avoir le meilleur impact auprès de la clientèle.* »

Certes. Mais je verrais aussi d'un bon œil quelques succursales de type « Express » réparties sur le territoire québécois s'y consacrer entièrement. Vu les tendances alimentaires actuelles pour le bio, l'expérience pourrait s'avérer plus surprenante qu'on est à même de l'imaginer. Les chiffres, d'ailleurs, à l'échelle du globe, confirment la tendance pour le boire sain.



Photo: Jean Aubry Une biodiversité étonnante, ici au Clos du Paradis, dans la Drôme française

En Europe, par exemple, 35 % des consommateurs boivent bio; plus de 50 % des vins achetés par les femmes seulement sont issus de la culture biologique; et les moins de 35 ans, tous genres confondus, sont à créditer pour 23 % des achats dans le domaine. Tous n'hésitent pas non plus, dans une proportion de 87 %, à payer un peu plus cher pour le bio, par souci environnemental. Note au président Alain Brunet : n'y voyez cependant pas le prétexte à augmenter les prix !

Mais il s'avère qu'au-delà de la machine à chiffres et à statistiques — acheter, c'est voter, dit-on — boire bio demeure encore un encouragement fort pour ceux qui œuvrent au vignoble en fonction non seulement de leur santé, mais aussi de celle de leur microcosme immédiat et, par incidence, de notre santé à nous.

La différence de goût est-elle palpable entre un « conventionnel » et un bio, me demanderez-vous ? Je retournerais la question en vous demandant si vous avez, vous, le goût de vous investir pour le bio. Chaque parcelle arrachée à la culture productiviste et mortifère, acculée à terme à un inévitable cul-de-sac, en est une consacrée pour la vie de... demain.

Une quarantaine de participants des Amis du vin du *Devoir* abonnés aux belles choses se sont déplacés pour trancher cette semaine, à même leur part de bonheur, en départageant à l'aveugle parmi les vins qui, issus de culture conventionnelle, raisonnée ou encore issus de la filière bio, les motivaient le plus. Pas de sondage ici, mais un constat : sans savoir pourquoi, les bios se détachaient du lot, dans la majorité des cas. Le bonheur est dans la tête ? Peut-être bien que oui. Au moins, il est là ! Déclinons.

[...]

Château la Tour de l'Évêque 2015, Blanc de Blancs, Côtes de Provence, France, bio (22,30 \$ – 972604).

Pas des plus bavards ni exhibitionnistes, seulement la pulsation lente d'un terroir qui respire et offre au rôle ce roulement en rondeur et en texture, sur une base peu acide. Un blanc sec au goût net d'amande et de melon doublé d'un soupçon de bois neuf et d'une touche d'amertume en finale. Poissons blancs et coquillages. (5) ★★★ ©