



Vin Nature

Mode de survie



On parle de quoi ? Vins naturels, vins d'auteurs, bio, biodynamie, franc de pied, pas ou peu de sulfites..?

Ce sont tous des vins dont le vigneron a voulu avoir une démarche volontaire, respectueuse de l'homme et de son environnement. Ces vignerons cherchent souvent à sortir des standards, des vins domestiqués par des contraintes, des lois et de trop d'obligations. Les vignes sont souvent peu ou pas traitées, les vins moins chimiques et si le vigneron a décidé de mettre ce cépage là en plus ou en moins parce que c'est mieux et bien, il préfère perdre son A.O.C, être classé en vin de table car ces hommes là ont des convictions, du caractère et un peu plus delogique.



Ne pas plonger tête baissée
Boire avec précaution

3 règles vitales pour les vins naturels

1 - Conserver avec vigilance x5

13/14 c° maximum et bien à l'ombre, à l'abri des variations de températures.

2 - L'importance du verre

Un bon verre, attention à la taille, trop d'ouverture peut oxygéner trop vite et réchauffer rapidement. Attention à la température du verre « sous des spots etc.. ». Mais le plus important : un verre propre, c'est un verre lavé à la main et à l'eau chaude sans produit, sans chimie....sentir son verre vide, des torchons lavés avec certaines lessives laissent une odeur persistante . Il ne sert à rien d'acheter un vin nature pour le mettre dans un verre qui sent la pastille lave-vaisselle.

3 - Après ouverture

Maintenir le flacon à 15/16°C maximum, le sortir de la pièce de vie «souvent autour de 18/20°C, 22°C dans les restaurants». Après avoir servi, placer votre bouteille sur un bord de fenêtre, une terrasse, si pas de possibilité dans un sceau d'eau froide sans glaçon. Pourquoi ? parce que les vins sans sulfite sont instables, et dès qu'il chauffent, leur apparence se trouble, les arômes s'échappent, bref le vrai danger pour un vin nature est...LÀ.