

# COMMUNIQUE DE PRESSE

## Accords mets/vins : optez pour la qualité des vins bio !

Le vin bio remporte un succès grandissant auprès des amateurs. Une tendance qui pousse de plus en plus les vignerons à se convertir à l'agriculture biologique, tout en ayant recours à des méthodes respectueuses de l'environnement.

Retrouvez les conseils d'Antoine Pétrus, meilleur jeune sommelier de France, pour des accords mets/vins bio réussis.



[meilleursvinsbio.com](http://meilleursvinsbio.com)

1<sup>er</sup> caviste 100% bio

# Tendance : la qualité reconnue des vins bio

**Le vin bio remporte un succès grandissant auprès des amateurs. Une tendance qui pousse de plus en plus les vignerons à se convertir à l'agriculture biologique, tout en ayant recours à des méthodes respectueuses de l'environnement.**

La préservation de l'environnement est une tendance confirmée qui se retrouve jusque dans nos verres de vin. Qu'il soit blanc ou rouge, sec ou liquoreux, le vin bio est de plus en plus présent sur la scène viticole internationale et le respect de la vigne est désormais au centre des préoccupations des vignerons engagés. Au-delà de la connotation de vins « naturels », il faut reconnaître la qualité de ces vins régulièrement récompensés dans les concours d'œnologie. La finesse et l'authenticité sont les critères les plus souvent mis en avant lors de dégustations, à l'aveugle, par les plus grands sommeliers.

## Les différents modes de production éco responsable

Alors que les viticulteurs conventionnels ont recours à de nombreux traitements chimiques pour augmenter les rendements et réduire les coûts de production, d'autres viticulteurs, soucieux du respect du terroir et de la vigne, se tournent de plus en plus vers une reconversion en agriculture raisonnée qui contribue au maintien de la diversité biologique de l'écosystème viticole. Un usage chimique n'est employé uniquement en cas de besoin urgent et de manière la moins nuisible possible pour l'environnement.

L'agriculture biologique, pour sa part, repose sur une absence totale et systématique de tous intrants chimiques. Il faut trois ans pour convertir un domaine en agriculture bio et être susceptible de recevoir un label AB, principal signe de reconnaissance de certification français. L'agriculture biodynamique va encore plus loin en considérant la terre comme un ensemble vivant et en entretenant sa vigne selon un calendrier lunaire précis. Les domaines biodynamiques sont couverts des labels Demeter ou Biodyvin.

Enfin, les vins naturels sont reconnus comme des vins sans soufre ajouté, ou des vins n'utilisant que des levures indigènes.

## Comment et où trouvez de bons vins bio ?

Recherchez avant tout le label AB ou exigez ces informations auprès du fournisseur ou du vigneron. Approvisionnez-vous chez un caviste bio, respectueux des valeurs du terroir et exigeant dans la sélection de ses vins.

Le site de e-commerce [MeilleursVinsBio.com](http://MeilleursVinsBio.com) propose les meilleurs vins bio sélectionnés par Antoine Pétrus, meilleur jeune sommelier de France selon une [Charte de Qualité exigeante](#) autour de critères éco responsables.

### Quelques chiffres : \*source Agence Bio 2010

\* 2008-2009 : les plus fortes **progressions** jamais enregistrées avec **+31%** exploitations viticoles bio, **+39%** vignobles bio

\* **Chiffre d'affaires** des vins bio en France en 2009 : **+65%** en un an.

\* Un produit très recruteur : 35% des consommateurs le sont depuis moins de 5 ans

## Une sélection de vins certifiés bio

Deux des meilleurs vins bio présentés et critiqués par Antoine Pétrus, meilleur jeune sommelier de France. Il vous présente son analyse et vous livre quelques conseils d'accords mets/vins.

### Le Château du Champ des Treilles 2003



#### Commentaires du sommelier.

« La robe du Château du Champ des Treilles Grand Vin Rouge 2003 se livre sur une couleur grenat sombre, parée de beaux reflets pourpres. Le nez exhale un **bouquet aromatique intense** qui mêle touches de fruits noirs (cassis, mûre) et de nèfles, confits, presque confiturés. Cette corbeille de fruits est soulignée par des saveurs d'épices, cannelle, coriandre et fleur de muscade, qui se succèdent dans une folle farandole. En bouche, la **fraîcheur et l'équilibre tannique** dominant avec beaucoup de suavité, de velouté et une finesse d'une rare texture. La finale est longue et persistante sur les notes de fruits noirs du nez, auxquelles viennent s'ajouter des touches de terres chaudes, de bois exotiques et de cailloux frottés. »

#### A table avec...

Avec sa finesse si particulière, ce **grand vin du Bordelais** est un excellent compagnon de table pour une cuisine à son image, délicate et raffinée.

#### Quelques accords parfaits :

**Classique** : rumsteck saignant, grosses pommes frites maison, sauce Choron (une délicieuse sauce béarnaise à laquelle l'on rajoute des tomates à l'étouffée).

**Détonnant** : souris d'agneau confit aux épices douces, tagine de légumes.

**Fusion** : carré de veau laqué au soja, endives aux zestes d'oranges amères.

**Végétarien** : cèpes à la bordelaise.

#### Conseils de service et de garde :

Température de service : 15°, il se tempérera tranquillement dans le verre.

Type de service : en carafe, pour permettre la pleine expression de ses arômes.

Garde : jusqu'en 2020.

Apogée : 2013-2015.

12,80€



## Le Riesling Rosacker 2006

### Commentaires du sommelier.

« **Un grand cru harmonieux aux accents de terroir.** Cette cuvée de Rosacker Riesling 2006 se livre dans une robe jaune pâle, **aux reflets dorés**, profonds et soutenus. Le nez exhale des notes de citron vert et de citronnelle, alliées à de fines saveurs de verveine, révélatrices du terroir très calcaire du **Rosacker**. Grande **pureté des arômes**. Harmonie idéale. En bouche, la minéralité domine, droite, ciselée, sur une matière saline. La finale est longue. Elle évolue sur les nuances d'agrumes du nez, mêlées à des touches de terre blanche et à une subtile pointe de fleur de sel. »

### A table avec...

Ce grand cru Rosacker 2006, aux accents de terroir, est un excellent compagnon de table pour une cuisine de la mer.

#### Quelques accords parfaits :

**Classique** : plateau de fruits de mer.

**Détonnant** : joues de lotte laquées au soja, gingembre et sésame.

**Fusion** : grosses langoustines rôties, fenouil et combawa (agrumes originaire d'Inde, aussi appelé « kafir lime », son écorce rappelle le goût de la citronnelle et ses feuilles séchées donnent un léger goût de citron aux currys, poissons...essayez, c'est délicieux !).

**Végétarien** : tarte au fromage blanc.

#### Conseils de service et de garde :

Température de service : entre 8 et 10°.

Type de service : en bouteille.

Garde : à savourer dès à présent. Il peut aussi se conserver en cave jusqu'en 2015-2017.

Apogée : 2011, mais peut-on vraiment attendre jusque là pour boire un aussi bon vin ?

18,70€

Contact Presse MeilleursVinsBio.com  
Christopher Renvoisé / chargé de communication  
01 80 89 80 24 – 06 26 62 13 05  
christopher.renvoise@meilleursvinsbio.com