

"Le vin conventionnel contient jusqu'à 12 pesticides. Le vin naturel, aucun" : plaidoyer pour le vin naturel

Votre bouteille de vin renferme un cocktail de pesticides. Mais aussi jusqu'à 70 additifs chimiques. La solution pour boire un vin encore meilleur et sain ? Le vin naturel, nous explique Antonin Iommi-Amunategui dans cette tribune vidéo.



[www.ultimedia.com/deliver/generic/iframe/mdtk/01435628/src/rfzslv/zone/1/showtitle/1/](http://www.ultimedia.com/deliver/generic/iframe/mdtk/01435628/src/rfzslv/zone/1/showtitle/1/)

TRANCHÉ. Dans votre bouteille de vin traditionnel, vous pouvez retrouver "un cocktail de 10, 11, 12 pesticides, dont certains interdits en France", alerte Antonin Iommi-Amunategui, dans cette tribune vidéo pour "l'Obs".

Cet écrivain, éditeur chez **Nouriturfu**, est un passionné du vin naturel. "Bien meilleur et plus sain" que celui que nous buvons, rappelle Antonin.

C'est quoi le vin naturel ? Du vin fait à partir de raisins bio, mais **sans additifs ajoutés lors de la vinification** (contrairement au vin bio).

## Jusqu'à 70 additifs chimiques dans le vin standard

Dans une bouteille de vin conventionnel, du vin de table au grand cru, réalisé à partir de raisins traités aux pesticides, les viticulteurs ajoutent au moment de la vinification jusqu'à 70 additifs, des intrants chimiques.

"On retrouve dans le vin conventionnel de la colle de poisson, ou encore des produits allergènes. Pourtant, sur l'étiquette, rien n'est indiqué, remarque le spécialiste. La législation est minimaliste sur la question. Seule mention obligatoire : 'Cette bouteille

contient des sulfites.' Sans préciser si le producteur a rajouté 10 mg de sulfites par litre ou... 400 mg, pour certains vins."

Une petite barre sur le front ou un gros mal de tête, le lendemain d'une soirée un peu arrosée (voire très peu arrosée) ? Cherchez du côté des sulfites...

Ni pesticides, ni additifs, ni sulfites (ou en dose infinitésimale, pour le stabiliser) dans le vin naturel. Antonin Iommi-Amunategui, qui a tenu un [blog sur la question pour Rue89](#), affirme que le vin naturel révèle des saveurs, des sensations inédites.

"C'est un vin vivant, très fruité, très surprenant et, il faut le dire... meilleur que le vin standardisé que l'on trouve en supermarché. Une fois qu'on y a goûté, on a du mal à revenir en arrière."

## Où trouver du vin naturel ?

"N'allez surtout n'allez pas au supermarché - qui s'engouffrent dans le créneau en vendant des simili-vins naturels" pour trouver votre bouteille, prévient Antonin Iommi-Amunategui.

De plus en plus de cavistes indépendants ouvrent des boutiques exclusivement consacrées au vin naturel. Les restaurateurs suivent.

"Il y a forcément du vin naturel près de chez vous, sur internet via des portails ou des vignerons indépendants, ou encore sur la très pratique application pour smartphones Raisin ([sur l'iTunes Store](#) ou le [Google play Store](#))", indique Antonin.

Pour en savoir plus, Antonin Iommi-Amunategui publie un "Manuel pour s'initier au vin naturel", aux éditions de l'Épure, avec un guide des bonnes adresses. Sinon, vous pouvez aussi vous rendre au prochain [salon du vin naturel les 4 et 5 novembre à Lyon](#).

## MAJ du 4 octobre 2017.

Post-scriptum de l'auteur de cette tribune vidéo, Antonin Iommi-Amunategui :

"Cette vidéo ayant suscité un grand nombre de réactions, parfois passionnées, je tenais à préciser les points suivants :

- "70 additifs oenologiques" ; oui c'est l'arsenal dans lequel le viticulteur conventionnel peut puiser pour [fabriquer son produit](#).

Aucun de ces produits n'est jamais mentionné sur l'étiquette, parce qu'il n'y a pas d'obligation légale de le faire, sauf pour 'contient des sulfites', et, depuis quelques années, une mention liée à certains allergènes (sans que l'on soit certain que cette mesure soit bien respectée).

Certaines sources évoquent 300 pratiques et traitements œnologiques autorisés ; en mentionnant 70 additifs, je suis en fait très gentil. Et donc, tout cela, dans une opacité quasi-totale. Zéro mention obligatoire, sauf l'arbre des sulfites qui cache la forêt. Est-ce que c'est normal ? Non. Est-ce que le vin naturel dénonce, en creux et en clair, cette opacité ?

Oui, et merci à lui.

Au-delà, c'est l'agro-industrie et ses pratiques dans leur ensemble qui sont pointées du doigt : production et distribution intensives, avec des effets calamiteux sur l'environnement, la santé (voir ci-dessous) et l'emploi.

- "99% des vins conventionnels contiennent des résidus de pesticides" ; oui, c'est un fait - un fait ! - prouvé notamment par une enquête du magazine "Que Choisir" en 2013, qui le démontre (le taux de contamination était même de 100% dans leur enquête) ; même les bio sont touchés dans une infime mesure.

Alors, certes, on peut s'en moquer, ce ne sont évidemment pas ces quelques résidus le cœur du problème : le problème c'est que si on retrouve des pesticides jusque dans le vin, quid de l'environnement où ils sont initialement dispersés ?

Quid de la santé des employés viticoles, des riverains, des populations en général ?

Une autre enquête avait d'ailleurs montré que 100% de nos urines contenaient des traces de glyphosate (la molécule du Roundup, classée "cancérogène probable"). 1-0-0-%.

Et si on trouve ça dans nos urines, quid des sols où il est initialement répandu ? Quid de l'environnement et de la santé publique ?

Merci à tous les défenseurs, actifs ou passifs, de ce modèle mortifère de venir m'expliquer en quoi il faudrait une seconde de plus poursuivre dans cette direction. Et ne pas plutôt, tou-te-s ensemble, crier : "Vive le vin bio et naturel !". Je vous attends."

Aurélien Viers  
Journaliste