

## 25ème Edition

# Concours International des Vins Biologiques et en Conversion



22 septembre 2021 de 9h30 à 12h30

10/12 rue des Terres au Curé 75013 Paris

[Palmarès Cliquez ici](#)

Cette année, 120 professionnels du vin ont dégusté 541 vins provenant de Belgique, Géorgie, Italie, Espagne, Allemagne, Autriche, Grèce,... et de France. Ils ont attribué 161 distinctions soit 29,7%.

Cette 25ème édition fut l'occasion de remercier particulièrement nos parrains et notre comité de direction par la remise de portraits réalisés par AL1 dont celui de Philippe Faure-Brac réalisé en live.

Nous tenons également à remercier tous nos partenaires ainsi que les jurés qui contribuent au sérieux de ce concours de part leur exigence et leur engagement.

Le Concours dont Pierre Guigui (journaliste, auteur et directeur d'une vingtaine d'ouvrages) est le directeur, a été créé en 1996 et sera géré, en 2022, par Lilas Carité.

Il est parrainé par Philippe Faure-Brac (président de la Sommellerie Française, Meilleur Sommelier du Monde) et Jean Guizard (président de la Fédération des Cavistes Indépendants) et sa direction est assurée par un comité interprofessionnel composé de Christian Brocheton (ancien de la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation du Travail et de l'Emploi), de Jean-Michel Deluc (ancien président des sommeliers de Paris et d'Ile - de - France, responsable de l'Académie du Vin, sommelier du Petit Ballon) et de Bruno Guarnieri (Caviste Le Décanteur)

Le Concours Amphore est inscrit au journal Officiel du n° 3 du 10 mars 2015 sur la liste établie par le ministre chargé de la Concurrence, de la Consommation, de la Répression des Fraude ce qui l'autorise à faire apposer des médailles sur les vins distingués. Vitrine de la viticulture biologique, il est indépendant et reconnu par les instances professionnelles du vin et de la bio : il s'agit de la plus grande dégustation de vins biologiques à Paris qui, grâce à son sérieux et son expertise, contribue à donner une image très positive de cette démarche.



Salon "Buvons Terroirs"  
Une cinquantaine de vignerons Bio (certifiés), en Biodynamie et au-delà, épris de leurs terroirs, vous attendent  
le 22 novembre de 10h à 18h  
10/18 rue des Terres au Curé 75013 Paris  
Réservé aux professionnels [Cliquez ici](#)



Sortie le 6 octobre du Livre "Le vin, une boisson hors du commun. Un apprentissage tout au long de la vie" de Laurence Zigliara aux édition Apogée dans la collection "Le savoir Boire".

Le vin est-il une boisson comme les autres ? Apporte-t-il une ivresse salutaire à l'âme ou la fait-t-elle trébucher dans de bas instincts ? Pour comprendre le vin et en maîtriser sa consommation, il faut l'apprendre et en connaître ses secrets.



Des mythes fondateurs aux pratiques de binge-drinking, ce livre, qui est le condensé d'une thèse de doctorat en sciences de l'éducation, montre comment le vin, par ses pouvoirs psychotropes et en ouvrant à un état de conscience modifiée, est devenu un produit si particulier. Il est l'objet d'une construction sociale qui se modifie au fil du temps, des lieux et de l'histoire. La question du vin donne lieu à des débats, qui dans certains cas, concernent presque tous les membres d'une société donnée et ses institutions. Afin d'aborder ses multiples facettes historiques, géographiques, politiques, agronomique, médicinales, religieuses, ce livre nous conduit, par une lecture plurielle et une analyse multiréférentielle, des origines de la vigne et du vin à nos jours où l'éducation s'érige en maîtresse de cérémonie. L'apprentissage du vin permet alors, non plus de boire une boisson alcoolisée, mais de consommer un moment d'histoire de géographie et de culture.

Laurence Zigliara est psychologue, ethnologue, docteure en sciences de l'éducation, maîtresse de conférences à l'Institut Catholique de Paris, chercheuse associée au laboratoire Experice Université Sorbonne Paris Nord.

LOIRE  
VOLCANIQUE  
  
SAINT-POURÇAIN • AUVERGNE  
FOREZ • ROANNAIS

La Loire Volcanique

Salon (ami) professionnels

le 15 novembre 2021 Paris  
[Cliquez ici](#)

## Flash back Plus de 25 ans d'histoire du concours

« Peu importe comment le vin est fait, le vigneron peut faire ce qu'il veut, si le vin est bon, il est bon ! ». Il y a une trentaine d'années, dans les années 90, cette sentence édulcorée était monnaie courante dans le milieu professionnel où les questions d'écologie, d'environnement, de dangerosité des produits chimiques de synthèse, d'additifs, d'intrants, d'œnologie corrective, d'industrialisation... n'étaient pas d'actualité (et pourtant...).

Parfois, nous pouvions aussi entendre : « L'autre jour, j'ai goûté un vin bio, franchement c'était vraiment pas bon ». Et, bien souvent, la personne qui avait proféré cette phrase, avait dégusté dans l'année tout au plus deux ou trois vins issus de l'agriculture biologique, le cahier des charges vinification ayant été officialisé en 2012.

Se faire une opinion générale, aussi catégorique, fondée sur l'appréciation de quelques vins nous semblait peu fiable et l'idée d'organiser une dégustation plus exhaustive afin de mieux comprendre les motivations de ces vignerons bio nous est apparue primordiale. A cette époque, j'allais tous les jeudis aux dégustations organisées par l'association des sommeliers de Paris et d'Ile-de-France et j'avais confié mes interrogations à feu Jean Framboult (ancien président de la sommellerie internationale, entre autres fonctions) qui m'avait dit immédiatement : « Je vais t'aider Pierre et on jugera sur pièces ».

Et, c'est ainsi que le concours national des vins issus de l'agriculture bio est né en 1996, il y a 25 ans aujourd'hui, avec Jean comme parrain. Pour le mettre en place et lui donner un statut officiel, nous avions interrogé Christian Brocheton, responsable du service vins à la Concurrence et des Fraudes. Dès la première année, Christian nous a accompagnés avec ses bons conseils et sa rigueur en tant que membre du comité directeur et ce, jusqu'à aujourd'hui. Au décès de Jean, Jean Michel Deluc (maître sommelier) qui lui était proche, et déjà présent à la première édition du Concours, a rejoint Christian au comité de direction et Rémy Bain, sommelier émérite, fidèle ami, nous a aidés en prodiguant ses précieux conseils grâce à son expertise.

Mais le Concours était orphelin et c'est en toute logique que l'indéfectible Philippe Faure Brac (meilleur sommelier du monde, président de la sommellerie française), autre grande figure importante de la sommellerie, en est devenu le parrain. Par ailleurs, au poste de direction, nous avons demandé la présence des courtiers jurés piqueurs de vin de Paris, en la personne de Philippe Debrouca, et Yves Legrand pour la Fédération des cavistes indépendants et quelques personnalités - Pierre Bonte, Emily Loiseau, Anémone, Marc Jolivet - ainsi que de jeunes chefs - Nicolas Pourcheresse (Lille), Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani (la table du 11 à Versailles),... – ont parrainé le Concours.

Les vins bio ne pouvaient rêver de meilleurs ambassadeurs pour juger de la qualité des vins bio par rapport à ceux considérés comme conventionnels. Dès les premières années, nous avons glissé plusieurs fois deux vins identiques afin de repérer les écarts de notation et ainsi avoir une idée du niveau de fiabilité de nos jurés qui étaient tous des professionnels du vin. Par ailleurs, nous choisissons aussi des vins conventionnels médaillés à d'autres concours et bien souvent ces derniers n'obtenaient pas de distinction, laissant le podium aux vins bio. Mais l'idée que les vins bio étaient plus mauvais à l'époque persiste encore et il est courant d'entendre « les vins bios aujourd'hui sont bien meilleurs qu'avant ».

Néanmoins, l'intérêt pour ses vins a commencé doucement à naître, avec de moins en moins d'a priori et le Concours a familiarisé, rendu plus accessible et fait connaître ou reconnaître les pratiques du bio. En outre, dès 1996 certains noms, précurseurs du bio, de la biodynamie et même du nature étaient déjà connus ou en voie de l'être.

Alsace : Pierre Frick (N, BD), Kreydenweiss (BD), Weber (BD)

Bordeaux : Le Puy (N), Meylet (N, BD)

Bourgogne : Dominique Derrain (N, BD), Montchovet (BD), Leroy (BD), Vignes du Maine (N), Rateau (BD) Giboulot (BD)

Champagne : Fleury (BD)

Loire : De l'Ecu (BD), Cailloux du Paradis (N), La Sansonnière (N, BD), Coulée de Serrant (BD),

Pierre et Catherine Breton (N, BD)

Provence : Romanin (BD), Sainte Anne, Hauvette

Rhône : Combier, La Canorgue

Tous ces vignerons étaient des précurseurs de « vins issus de l'agriculture biologique » en pratiquant déjà des vinifications plus « propres » qu'en conventionnel et, de mémoire, certains étaient même dans une démarche nature (N) et / ou en biodynamie (BD). Plusieurs de ces producteurs arriveront en Biodynamie quelques années après comme Hauvette dans les années 2000 - il y a plus de 20 ans toutefois-.

Au regard de cette liste, la proportion de domaines de talent sur les 200/250 producteurs en bio en 1996 est remarquable. Et ce sans compter d'autres noms un peu moins connus comme la Garrelière, Gaillard pour la Loire ou encore des bordeaux déjà aux avant-gardes comme Courson, Ouzoulias, en Rhône Jean David et des Cèdres ou encore Eugène Meyer l'un des tout premiers (si ce n'est le premier) biodynamiste de France basé en Alsace.

D'autres domaines abandonnaient la bio comme Château Pavie Macquin « Maryse Barre (la mère de Paul) a été « remerciée » par les propriétaires de ce domaine (de 14,82 hectares) qui est reparti en conventionnel en 1995 après quelques années d'expérimentations biodynamiques et d'intéressants résultats (les millésimes 90 à 94 présentent des garanties) », peut-on lire dans Les Bonnes adresses du vin biologique 1996-1997 de Jean Marc Carité aux éditions Utovie.

On peut y lire aussi « Le domaine Deiss n'est pas référencé en bio » non certifié à l'époque mais avec des pratiques bio déjà... Au domaine Leflaive et Romanée Conti, on parle beaucoup de « bio » et de « Biodynamie », on utilise certaines méthodes mais sans souscrire cependant aux cahiers des charges et certifications indispensables » regrette l'auteur. « Le domaine Prieuré Roch (à Vosne Romanée) n'est pas référencé en bio, pourtant conduit avec maîtrise par Philippe Pacallet (le neveu de Marcel Lapierre (ndlr) il ne lui manque pas grand-chose. » continue-t-il.

D'autres noms dans une mouvance nature étaient dans le paysage du bio mais pas forcément certifiés en 1996 comme Marcel Lapierre, Pierre Foillard, Yvon Métras (Beaujolais), Gramenon (Rhône), Pierre Overnoy (Jura)...Et chaque année la liste s'allonge avec des noms prestigieux, de grands talents, d'illustres inconnus pourtant artisans vigneron mais peu communicants.

Le Concours devient d'année en année un porte-voix de la bio, de la biodynamie et des vins nature (avant l'heure). Il devient l'occasion de parler des produits chimiques de synthèse.

Ainsi, nous sommes les premiers à donner des chiffres (repris en boucle) « La viticulture utilise 20 % du tonnage alors qu'elle représente 3,4 % de la surface agricole utile. ».

Nous avons abordé aussi la dangerosité des produits chimiques de synthèse sur la santé. Il faut rappeler que les précurseurs de la bio y sont arrivés suite à l'augmentation des maladies liées à l'utilisation de ces produits, aux décès d'un proches ou d'un parent bien souvent.

Sur l'environnement... « Coût de la dépollution des nitrates dans l'eau ? 70 euros par kilogramme, et entre 60 000 et 200 000 euros par kilogramme pour les pesticides. » selon l'étude du commissariat général au développement durable etc...

Nous abordions la notion de coûts indirects (parfois appelés coûts externalisés). En effet, un vin en conventionnel industriel de quelques euros revient plus cher (à la collectivité) qu'un vin en bio artisanal. Sans vouloir assommer de chiffres encore un exemple « Les dépenses additionnelles évaluées des ménages, générées par ces pollutions liées aux excédents d'azote et de pesticides d'origine agricole se situeraient au minimum dans une fourchette comprise entre 1 005 et 1 525 millions d'euros, dont 640 à 1 140 millions d'euros répercutés sur la facture d'eau, représentant entre 7 et 12 % de cette facture en moyenne nationale. »

Nous avons également abordé la question de la dangerosité du cuivre mais aussi de son utilisation par les conventionnels et sa réduction à 4 kilos hectare en bio et 3 en biodynamie.

En ce qui concerne le so2, nous avons mené des essais de dégustation sur 15 ans d'un vin identique de 2003 sulfité à des taux différents. Ce concours fut aussi l'occasion de parler des levures, de la pseudo vague du bio en France, de la très très relative baisse de l'utilisation des produits phyto... Et aujourd'hui ?

Le bio représente environ 8,5 % de la surface agricole utile. Il reste encore 91,5 % en non bio. 17 % de l'ensemble du vignoble est en bio ou en conversion. Est-ce beaucoup ? Oui et non car il reste encore 83 % des surfaces qui ne le sont pas. Et pour l'utilisation des produits chimiques de synthèse ? Et bien c'est simple sur la consommation triennale de 17-18-19 on retrouve la moyenne des années 10-11-12-13. Donc on peut dire que cela stagne un peu.

Même si cela ne veut pas dire grand-chose puisqu'il y a une omerta sur les concentrations toujours plus importantes de ces produits.

Quant à la dangerosité de ces produits les quantités d'agents chimiques cancérogènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction (ou substances CMR) vendus en 2018 sont passées de 3 à 5 600 tonnes pour les CMR 1 et de 9 à 11 600 tonnes pour les CMR 2. Une belle augmentation épinglee par l'OMS. Rien n'est publié sur l'effet cocktail, par contre de nouvelles études pointent la corrélation entre les produits chimiques de synthèse et de nouvelles maladies.

La question de la qualité des vins reste toujours d'actualité.

Au Concours Mondial de Bruxelles en 2018, il y a eu 9180 vins en compétition, dont 11,8% en bio. Pourtant les vins bio ont obtenu 30% de l'ensemble des médailles. Ils auraient dû être 11,8%...

Et selon une étude réalisée par Magali Delmas, University of California, Los Angeles Institute of the Environment and Sustainability and Anderson School of Management, et Olivier Gergaud KEDGE Business School LIEPP, Sciences Po: « Sustainable Practices and Product Quality: Is there Value in Certification? » The Case of Wine 08-20-2020« Dans cet article, nous testons l'impact des labels écologiques se réclamant de l'agriculture biologique ou biodynamique sur la qualité des vins français à partir d'une base de données de 128 000 notes d'experts. Les principaux résultats de cette étude indiquent que les vins sous labels certifiés par une tierce-partie obtiennent des scores de qualité significativement supérieurs. Plus précisément, nous avons trouvé qu'une certification biologique augmente la note de 6,2 points de pourcentage en moyenne par rapport aux vins conventionnels. La différence entre les vins conventionnels et les vins biodynamiques est encore plus importante, de l'ordre de 11,8 points de pourcentage. Les pratiques raisonnées à l'inverse, pour lesquelles nous ne disposons pas d'information précise à propos de leur éventuelle certification, ne se distinguent pas significativement des pratiques conventionnelles, contrairement aux promesses véhiculées par les défenseurs de cette forme d'agriculture. »

Réinterroger nos pratiques agricoles et plus largement notre alimentation est l'enjeu de demain.