

SPECIAL ECOLOGIE
METTRE DU VERT AU MENU

12 VINS AUSSI BONS QUE BIO

Notre sélection de bonnes bouteilles de vigneronns engagés depuis toujours dans la culture bio ou récemment convertis.



CHABLIS DAME NATURE La cave coopérative La Chablisienne, qui regroupe 300 vignerons, s'est engagée depuis plusieurs années dans une politique de montée en gamme... et de retour à la nature. Illustration avec ce chablis bio, aux belles notes d'agrumes. **11,30 euros**



LA SYRARE GALLETY Situé face au mont Ventoux, côté Ardèche, le domaine Gallety est l'un des pionniers du bio, puisque ses 15 hectares de vigne sont cultivés ainsi depuis 1979. Cette cuvée, qui met la Syrah à l'honneur, n'est produite qu'à 2500 bouteilles. **50 euros**



FONTENILLE ROSÉ Tout récemment converti au bio, après son rachat en 2013, ce beau domaine du Luberon propose sa première cuvée en rosé, en attendant le rouge en 2019. Une cuvée qui a reçu la médaille d'or au Concours général agricole à Paris. **10 euros**



MICHEL LYNCH NATURE Le célèbre vigneron Jean-Michel Cazes, propriétaire du Château Lynch-Bages, a créé cette cuvée en hommage au chevalier Michel Lynch, fondateur du château. Un merlot soyeux aux belles notes de fruits rouges. **10 euros**

PHOTOS: JEAN FOSTO / SP



BEAUNE MAISON CHAMPY Ce domaine a beau être le plus ancien de Bourgogne (il a été créé en 1720), il n'en est pas moins à la pointe de la culture biologique et biodynamique. Ce premier cru de 2014, élégant et minéral, peut encore rester en cave. **55 euros**



SCAMANDRE Avec son étiquette moderne, à l'image de son chai high tech, ce rosé cache bien son jeu: il est produit en respectant à la lettre les principes de l'agroforesterie, sans désherbant, sans insecticide ni engrais. Un rosé servi notamment au Plaza Athénée. **22 euros**



TREVALLON Plantées en 1973, les vignes de ce superbe domaine situé au cœur des Alpilles produisent l'un des meilleurs vins de Provence... et même de France, si l'on en croit de nombreux critiques, dont le fameux Robert Parker. Une légende. **60 euros**



CHÂTEAU DE BELLET Au nord de Nice, Bellet est l'une des plus petites et plus anciennes appellations françaises. Certifié bio depuis 2013, ce vin est produit à partir des raisins de 60 parcelles cultivées à la main comme autant de petits jardins. Une pépite! **30 euros**



RIESLING BIO La cave coopérative de Ribeauvillé, en Alsace, est l'une des plus anciennes de France. Toutes ses cuvées sont vendangées à la main et travaillées avec soin. Cet élégant riesling, issu de vignes aux petits rendements, n'échappe pas à la règle. **9,35 euros**



ARDÈCHE PAR NATURE L'Ardèche est le département français qui compte la plus grande superficie de vignes cultivées en bio. Cette cuvée, produite par la coopérative des Vignerons ardéchois dans le sud du département, est fraîche et fruitée. **5,65 euros**



HAUTES-CÔTES-DE-NUITS AEGERTER Succédant à son père, Jean-Luc, récemment décédé, Paul Aegerter a entrepris la conversion en bio de son domaine et des vignes qu'il exploite. Ce hautes-côtes-de-nuits est l'un de ses premiers millésimes bio. **15 euros**



LES TERRES DE MASLAURIS Ce domaine, acheté en 2010 par un avocat d'affaires parisien, était en piteux état. Il a décidé de tout arracher... pour mieux repartir. Et de cultiver ces terres, bien exposées, en bio. Ce rosé, minéral et léger, en est le résultat. **9 euros**