

Vins raisonnés, Bio, Biodynamie, naturels

Le vin raisonné

Le vin raisonné est une agriculture dite « raisonnable » et « responsable ». C'est une culture où l'utilisation des pesticides et des engrais chimiques est autorisée dans des volumes maîtrisés. Il s'agit d'utiliser les méthodes modernes de l'agriculture tout en essayant de limiter l'impact et la détérioration de l'environnement naturel par l'utilisation massive de produits chimiques. Il semblerait que 'il y ait peu de contrôle quant à l'utilisation de produits chimiques, tout dépend du vigneron.

Le vin biologique

Le vin biologique signifie qu'uniquement les raisins sont issus de la culture biologique c'est-à-dire pas de pesticides, ni d'engrais chimiques. Cependant il n'y avait aucune réglementation concernant la vinification et ce jusqu'en 2012. Dorénavant la vinification, étape indispensable pour transformer le raisin en vin. Est réglementé. Malgré cela, l'ajout de soufre reste encore élevé, le sulfate de cuivre est toujours autorisé pour lutter contre la parasitose, les additifs œnologiques, les correcteurs et stabilisateurs sont encore présents. Le logo Nature et Progrès est plus ferme et exigeant que le logo Ab

Le vin biodynamie

L'agriculture biologique dynamique appelée! Communément biodynamie est un système de production Agricole dont les bases ont été posées par Rudolf Steiner (1861-1925), fondateur de l'anthroposophie, dans une série de conférences données aux agriculteurs. On laisse le raisin faire son travail en prenant en compte les cycles lunaires, l'équilibre entre le sol, l'air et la plante et en utilisant des préparations naturelles. Vous pouvez repérer les vins en Biodynamie avec le logo Biodyvin

Le vin naturel

Les vins naturels quant à eux sont des vins issus de l'agriculture biologique Dans lesquels on ne trouvera aucun ajout de soufre à aucun moment.

Il y a de grands châteaux qui travaillent dans le respect de la nature et de l'environnement sans pour autant avoir les logos. Les cavistes indépendants connaissent bien leurs vigneron et leurs méthodes de culture. A Poissy, vous avez Les Vignes de France 2 bis, rue des Demoiselles, il y a souvent des articles dans Villemag. Si vous souhaitez des cavistes uniquement en vin naturel ou biodynamie La cave qui se rebiffe, le Vin en tête, d'autres existent bien évidemment

Les logos Biodyvin, Demeter, Biodyvin, Biodyn vous garantissent des vins en biodynamie

Pour les vins naturels

<http://fr.morethanorganic.com/>,

<http://www.vinsnaturels.fr/>

