



Certains domaines engagés en viticulture biologique vont au-delà des règles du label et mettent en œuvre une viticulture régénérative ou préservative. Nous avons goûté leurs vins avant le salon Millésime Bio de Montpellier.

Une dégustation de **Karine Valentin**

# Salon Millésime Bio

## Ils poussent à fond le curseur bio



Photos: D.R.

Lilith, Lux Levis, Éolithe... Toutes ces cuvées sont bien sorties lors de notre dégustation.

**L**e salon Millésime Bio, qui se tient du 26 au 28 janvier 2026 au Parc des Expositions de Montpellier, fait le plein d'exposants avec 1 500 producteurs venus de quinze pays. Parmi les nouveautés de cette édition, il faut noter une organisation des stands par régions viticoles, un espace réservé à la biodynamie et un secteur pour les "no-low" (les boissons sans ou avec très peu d'alcool).

S'ils surfaces viticoles en bio ont connu leur première baisse en 2024, avec un repli significatif des conversions, la demande, à l'exception de la grande distribution qui accuse un repli de 8 %, ne faiblit pas. Et malgré le contexte de l'année 2025, marquée par de nouveaux aléas climatiques et une baisse généralisée sur les marchés, la dynamique doit être stimulée par des initiatives innovantes. Tous les domaines sélectionnés dans notre dégustation sont bien évidemment *a minima* certifiés

bio, mais ils ont la particularité d'aller au-delà de ce qu'exige la certification AB et se sont engagés dans une viticulture régénérative ou préservative des équilibres naturels à travers diverses pratiques : enherbement, jachères, plantation de haies et d'arbres, construction de nichoirs et abris pour animaux, préservation des mares, étangs et cours d'eau, diversification des productions, agropastoralisme. Autant d'initiatives qui ne sont pas mises en avant dans les certifications. Tous ont participé en 2024 au concours "La biodiversité, c'est mon domaine" organisé par Millésime Bio et le magazine spécialisé *Vitisbio*.

Cette sélection est d'autant plus importante qu'aucun label ne vient légitimer ces domaines qui revendiquent une préservation du milieu naturel. Une grande partie d'entre eux est présente sur l'espace biodynamique, qui regroupe les deux labels Biodyvin et Demeter, fortement engagés dans la



## Pas de label pour ces domaines qui préservent le milieu naturel

pas visibles en tant que tel ; il faut aller sonder les vigneron. Par exemple au Clos d'Audhuy, à Cahors, où des jachères sont mises en place et d'anciennes mares réhabilitées, ou encore au Mas Lander, dans les Cévennes, dont les corridors écologiques

## 39 cuvées issues de domaines engagés

### ALSACE

#### 91/100 DOMAINE EUGÈNE MEYER

● Alsace Riesling Grand cru Spiegel 2023 Un long passé en biodynamie offre à ce domaine un vignoble en place donnant des vins à l'architecture verticale dressée sur une nervosité éclatante et une bouche dynamique malgré un léger sucre résiduel. **18,80 €**

#### 90/100 DOMAINE ÉTIENNE SIMONIS

● Alsace Riesling Clos des Chats 2023 La biodynamie vient soutenir la personnalité des gneiss du terroir. Riesling riche et opulent, ce vin profite d'une belle dynamique en finale après une bouche élégante et zeste, légèrement acidulée et iodée. **19,50 €**

### BORDEAUX

#### 91/100 CHÂTEAU ANTHONIC

● Moulis 2023 Engagé dans un programme de plantation cohérent pour reconnecter les haies entre elles et aux forêts adjacentes, ce domaine livre un moulis

biodiversité, à l'instar du château de Fosse-Sèche (Anjou-Saumur) dont les deux tiers des surfaces sont entièrement dédiés à la nature. Toutefois, la majorité des domaines qui travaillent à rétablir les équilibres du vivant en créant des interactions entre les espèces ne sont

favorisent les interactions entre les différents systèmes biologiques. Ailleurs, dans le Languedoc par exemple, à Lanye-Barrac VitiFarm, des animaux qui pâturent fertilisent les sols...

Toutes ces pratiques ont forcément une incidence sur le goût des vins. Démonstration avec la dégustation qui suit.

### CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Cinquante échantillons produits par des vignerons bio et inscrits au concours "La biodiversité, c'est mon domaine", organisé en partenariat avec Millésime Bio et Vitisbio, ont été dégustés, étiquettes découvertes, par Karine Valentin en novembre 2025 dans les locaux de La Revue du vin de France.

avec un soupçon de modernité qui lui va comme un fourreau de fruits rouges accroché à un corps ferme. **25 €**

**90/100**  
**FAMILLE BANTON**  
● Saint-Émilion Grand cru Étandard 2022 Équilibre, franchise associés à une bouche pulpeuse, tanins frais, finale café et belle envergure pour ce vin dont les raisins sont produits dans un écosystème favorisant les nichoirs à chauve-souris et les abeilles. **45 €**

**89/100**  
**DOMAINE  
DES PERCHÉS**  
● IGP Atlantique 2019 La syrah méridionale capable de supporter la chaleur aux côtés des locaux cabernet franc et malbec, raisins les plus frais de la façade atlantique. Bonne architecture et chair pulpeuse, finale plus droite. **49 €**

### CÔTEAUX DU LYONNAIS

**90/100**  
**DOMAINE DE PRAPIN**  
● Coteaux-du-Lyonnais Les Chênes 2022 Des haies naturelles, des prairies semées de fleurs, des

nichoires sont mis en valeur sur le domaine où ce gamay en barriques offre une bouche lisse, des tanins frais et du bois fumé. Finale vive et digeste. **16 €**

### LANGUEDOC

#### 92/100 DOMAINE DE CÉBÈNE

● Faugères À la Venvole 2024 Carignan, grenache et mourvèdre... On dirait le Sud dans une trilogie à la gloire du terroir en altitude de Faugères. Myrtille, mûre, prune, genièvre, poivre : complexité, structure ambitieuse et tanins pulpeux pour le vin d'un des pionniers de la viticulture écoresponsable. **16 €**

**92/100**  
**MAS SEREN**  
● IGP Cévennes Lilith 2024 Nez radieux et bouche ultra-raîchissante, tanins tout aussi frais et finale percutante de sincérité. L'écosystème du domaine et le cheval pré-servent la structure des sols. Lilith est un assemblage de cinsaults et grenaches conduits en gobelets. **17 €**

**91/100**  
**CHÂTEAU MONTFIN**  
● Corbières Vincent 2023 Grosse dominante de grenache noir sur carignan. Beau nez sur les épices et sucrosité moelleuse en bouche, profonde, structure savoureuse, tanins fondus et belle dynamique de la finale. **15 €**

#### 91/100 CHÂTEAU PECH REDON

● La Clape La Centaurée 2022 Matière riche, notes épicées et cacao, laurier et genièvre, myrtille et chair fondue mais encore légèrement boisée issue d'un élevage de vingt-quatre mois en demi-muids. Grande bouteille au corps sudiste. **30 €**

**91/100**  
**LANYE-BARRAC  
VITIFARM**  
● Saint-Chinian Le Cochon Lunatique 2022 Les animaux pâturent, prétaillent et fertilisent les parcelles, sauf certains cochons trop lunatiques. Non levuré, ni collé ni filtré, pour conserver le goût originel du fruit, rondeur juteuse, rafraîchissant. **13,50 €**

**90/100**  
**CARRIÈRE PRADAL**  
● Languedoc GCB 2024 L'élevage en fûts de chêne assoit le vin, arrondit sa structure tout en maintenant une relative fraîcheur. Plus sur l'opulence que sur la tension, les parfums de fruits frais, de poire et d'épices emportent la dégustation. **17 €**

**90/100**  
**CHÂTEAU LA DOURNIE**  
● Saint-Chinian Sous le Figuier 2022 Entouré d'une nature où la biodiversité règne, entre potager, parc à brebis et rucher, ce rouge réunit profondeur et gourmandise. Tanins soyeux, fruits noirs et épices douces. Un beau spécimen. **11,50 €**



**90/100**

**CHÂTEAU  
LA FONT DES ORMES**

● Languedoc Pézenas

Terres Mêlées 2019



Fruit superbe, notes de figue, cardamome et réglisse, tout est en place pour construire un bel exemple de pézenas aux tanins crémeux sur un toucher plus crayeux. **20 €**

**90/100**

**MAS DE LA SÉRANNE**

● Terrasses-du-Larzac

Le Clos des Immortelles 2023



Des murets de pierres sèches et une biodiversité constituée de nombreuses essences, dont des immortelles, entourent la parcelle. Bouquet classique de fruit bien mûr et de menthe, de moka et de cerise, beau jus harmonieux. **19 €**

**89/100**

**CHÂTEAU GUILHEM**

● Malepère

Vignes du Levant 2023



Certifié vegan et écoresponsable. Notes de pulpe de raisin et belle fraîcheur de fruit, tanins bien mûrs associés aux épices, un peu massif en finale mais séduisant. **13 €**

**89/100**

**CLOS DU GRAVILLAS**

● Vin de France

Retour aux Origines 2024



Piquepoul gris, carignan et terret gris donnent le ton d'un vin énergique, fruit frais, matière riche, concentrée et fine. Élevage en amphores de terre cuite, jarres de grès et barriques de 500 litres pour ce vin produit au cœur d'une nature préservée. **20 €**

**89/100**

**DOMAINE  
DE MIRABEAU**

● IGP Pays d'Hérault

Collines de la Moure



La Vie Devant Soi 2024



Les vignes sont conduites en gobelet pour protéger les raisins du réchauffement. Structure tannique fraîche, croquant énergique et profond, finale plus poudrée. **13 €**

**Domaine de Cébène, à Faugères**   
**Ses cuvées ont un charme fou !**



Domaine de Cébène / Willy Kiezer

Ne cherchez pas le chai de Brigitte Chevalier, il est enterré.

**B**rigitte Chevalier produit des vins en harmonie avec la nature qui les nourrit. Le domaine, l'un des pionniers de la viticulture écoresponsable, se distingue par son terroir d'altitude aux vignes principalement orientées au nord. Peu de travail dans les vignes pour limiter l'érosion, plantations d'arbres fruitiers, amandiers, oliviers et romarin, entretien des murets de schistes sont autant de pratiques à la faveur d'un écosystème sain et diversifié. Labellisés à la fois Demeter et Biodyvin, les vins possèdent un équilibre précis et un charme fou. **K. Valentin**

**89/100**

**FAMILLE FABRE**

● Vin de France

Lux Levis 2024



Ce cinsault labellisé bio, HVE et BioED (label RSE pour les entreprises bio alimentaires et cosmétiques) est vinifié sans sulfite pour asseoir la dynamique fraîcheur du raisin. Fruits rouges concentrés, éclat vibrant, sur une tessiture veloutée. **10,30 €**

**89/100**

**MAS LANDER**

● IGP Cévennes

Le Carriol 2022



Entre Anduze et Alès, au pied des Cévennes, une parcelle de syrahs âgées entourée de haies donne à cette cuvée de rouge une dimension puissante et concentrée aux parfums de garrigue. Fruits rouges mûrs et structure athlétique, légères touches de réglisse, laurier et cacao. **16 €**

**PROVENCE**

**91/100**

**MAS DE CADENET**

● Côtes-de-Provence

Grande Garde 2023



De vieilles vignes de rolle en sélections massales au pied de la Sainte-Victoire construisent ce blanc aux parfums de calisson, fleurs blanches et citronnelle, à la texture soyeuse accentuée par la fraîcheur tirée de sa vinification en grès, fûts et demi-muids. **28 €**

**89/100**

**BASTIDE  
DE BLACAÏLLOUX**

● Côtes-de-Provence

Miraia 2024



Rolle finement bouqueté sans trop d'ampleur mais parfaitement équilibré pour rester digeste. Notes de citron et tendresse en milieu de bouche. Une finale plus effilée lui donne une belle énergie. **18 €**

**89/100**

**DOMAINE  
DE LA MADRAGUE**

● Côtes-de-Provence

Charlotte by La Madrague



2024 Un grenache floral et des parfums exotiques pour ce rosé typé bord de mer à la personnalité iodée. Savoureuse tension et joli jus velouté, finale gracieuse sur la pêche, l'abricot et le citron confit. **18,50 €**

**88/100**

**CHÂTEAU  
DE L'ESCARELLE**

● IGP Méditerranée

Flora 2024



Le vignoble est au cœur de 1200 hectares de garrigue, chênes et espèces endémiques, refuge de biodiversité. Fruit frais gourmand, tendre et fin, éclat salin, savoureux. Rosé de soif charmeur à vocation désaltérante. **9,50 €**

**ROUSSILLON**

**91/100**

**DOMAINE MODAT**

● Côtes-du-Roussillon-

Villages Caramany

Aïthon 2021



La biodiversité et le pastoralisme sont au cœur du dispositif et ce carignan issu de vignes plantées en 1905 en profite largement. Vinosité complexe, fraîcheur engageante et puissance aromatique sur les fruits et les épices douces. **42 €**

**SUD-OUEST**

**90/100**

**CHÂTEAU  
MOULIN CARESSE**

● Montravel Sec

Magie d'Automne 2023



Exotique et gourmand, notes de fruits à coque, épices douces et pointe mentholée sur une discrète ambiance boisée. Structure simple, bouche désaltérante, finale au grain boisé. **8,90 €**

**90/100****CLOS D'AUDHUY**

● Cahors La-Ô 2022

Des malbecs de 50 ans pour ce cahors encore massif à la bouche flatteuse malgré des tanins musclés. Le beau bouquet de cerise, violette et réglisse revient dans une finale où le fruit prend le dessus sur la structure. **22 €**

**90/100****LES VIGNALS**

● Gaillac La Fauvette Noire 2022

Braucol en vinification intégrale en fûts de chêne de 400 litres. Le raisin domine l'ensemble de ses parfums et saveurs de fruits, cerise et mûre fraîches, sous un boisé toasté pour finir dans un jus vibrant et une finale très poivrée. **25 €**

**89/100****DOMAINE DE HERREBOUC**

● IGP Côtes-de-Gascogne Les Essentielles 2020

Vin extrait, à l'architecture musclée, concentré et dense, fruits noirs, tapenade, épices, cardamome et tanins généreux. Profil désaltérant. **15 €**

**VALLÉE DU RHÔNE****93/100****CHÂTEAU DE FOSSE-SÈCHE**

● Vin de France Éolithe 2023

Le cabernet franc resplendit dans cette cuvée affichant un potentiel de garde lié à la mâche superbe et à l'équilibre parfait. Rondeur et souplesse du jus aux parfums floraux et épics sur une finale minérale, délicate et sereine. **23 €**

**90/100****CHÂTEAU DE PASSAVANT**

● Anjou-Villages Les Nepperrons 2022

Cabernet franc et cabernet-sauvignon, une paire de cépages pour un rouge stylé malgré son classicisme. Belles proportions avec une emprise

tannique conséquente de fruits noirs, réglisse et puissance en finale. On gagnera en finesse à l'attendre. **16,50 €**

**VALLÉE DU RHÔNE****94/100****CLOS DU CALVAIRE**

● Châteauneuf-du-Pape 2023

Fin et harmonieux, éclat rayonnant sur les fleurs, bouche racée, profonde. Jeune, vaillant, élégant, ce 2023 aux proportions idéales se signale par une acidité indispensable à son évolution et un sol en bonne santé. **35 €**

**92/100****LAURENT HABRARD**

● Crozes-Hermitage Grand Classique 2023

L'aménagement de divers

sites pour la faune sauvage et la plantation de 200 mètres de haies sont les chantiers les plus avancés de ce domaine dont la syrah éclatante de vigueur présente ici des parfums de fruits noirs et graphite. **22,50 €**

**91/100****DOMAINE ROCHE-AUDRAN**

● Côtes-du-Rhône-Villages César 2023

Entouré d'essences locales, pins d'Alep, chênes blancs, viorne-tins, buis, romarin, cornouillers, le domaine profite d'une fraîcheur peu coutumière sur les collines de Rasteau et Cairanne. Il produit avec cette cuvée César un rouge aérien, d'une belle maturité de fruit, à la sensation élégante, avec de la profondeur et des tanins racés. **16 €**

**90/100****DOMAINE LA CABOTTE**

● Côtes-du-Rhône-Villages Massif d'Uchaux Garance 2023

Signature biodynamique reconnue, La Cabotte nous gratifie d'un rouge éclatant de lumière provençale. Fruit racé et vivant, toucher velouté au rebond d'un tanin distingué. Finale enrobante. **14 €**

**90/100****DOMAINE DE LA MORDORÉE**

● Lirac

La Reine des Bois 2024

Belle expression pour ce vin qui, malgré la chaleur, possède une réserve d'acidité parfaite. Fruits jaunes et blancs, éclat et profondeur, un vrai profil sudiste. **25,50 €**

**89/100****CHÂTEAU FONT BARRIÈLE**

● Vin de France

Chauve qui Peut 2024

Ce domaine des Costières-de-Nîmes préserve une biodiversité où prolifèrent des chauves-souris capables d'avaler le tiers de leur poids en insectes nuisibles. La cuvée impose un fruit gourmand, savoureux et digeste, et l'éclat des grenaches modernes. **9,50 €**

**89/100****CORINNE DEPEYRE**

● Côtes-du-Rhône

Tout un Style 2025

Assemblage de roussanne, viognier et clairette gourmand depuis le nez bien mûr au parfum de quetsche, peau de pêche, jusqu'à la bouche ronde et gracieuse sur une finale savoureuse et tendre. **9,50 €**

**89/100****DOMAINE DES FLORETS**

● Gigondas

Synchronicité 2022

Plantation d'arbres, hydrologie régénérative, semis... Autant de façons de préserver le vivant des vignes. Personnalité puissante et dynamique en finale. Grande garde à vue. **31 €**

**Clos du Calvaire, à Sorgues**  
**Une viticulture paysanne**  
**« comme dans les années 1960 »**



N. Ponthus / C. Pelet

Coline et Nicolas Roumieu livrent une gamme de vins brillante.

**A**vec leur mère Françoise, Coline et Nicolas Roumieu reprennent une partie du vignoble Mayard et donnent à la nouvelle entité le nom historique de Clos du Calvaire. En 2021, la conversion bio est mise en place sur les 30 hectares de vignes et, à partir de 2022, le style des vins change. À 27 et 29 ans, Coline et Nicolas engagent une viticulture paysanne « comme dans les années 1960 », plantent des haies et des arbres dans les rangs, griffent les sols et pratiquent des couverts végétaux, s'adaptant en permanence au millésime et à la parcelle. **K. Valentin**



Vin en cours de conversion bio



Vin biologique



Vin en cours de conversion à la biodynamie



Vin biodynamique