Documentaire - France - 2018 - 90 minutes - Image 1 :85 - Son 5 :1

WINE CALLING

Le vin se lève

Un film de
Bruno Sauvard

SORTIE LE 17 OCTOBRE

DISTRIBUTION
URBAN DISTRIBUTION
14, rue du 18 août
93100 Montreuil
01 48 70 46 57
distribution@urbangroup.biz
www.urbandistribution.fr

PROGRAMMATION
Maud Caroff
01 48 70 73 53
maud@urbangroup.biz

Jean-Jacques Rue
06 16 55 28 57
jeanjacques@urbangroup.biz

PRESSE
CINÉ-SUD PROMOTION
Claire Viroulaud & Anne-Lise Kontz
5, rue de Charonne
75011 Paris
01 44 54 54 77
Claire@cinesudpromotion.com
Anne-lise@cinesudpromotion.com

CONTACTS
RESEAUX CITOYENS
Sandra Regol
06 26 01 72 69
Sandra.regol@gmail.com

CAVISTES OU VIGNERONS
Alexandre Foks
06 13 41 65 52
alex@akiprod.com

SYNOPSIS

Depuis une dizaine d'années, le monde du vin est en pleine effervescence, bousculé par une contre-culture comme le rock a pu l'être par le punk en son temps. Un peu partout en France et plus particulièrement en Occitanie, de joyeux rebelles ont investi nos terroirs pour inventer le vin qu'ils aiment : naturel et sans artifice.

Bien plus qu'un vin bio, c'est un vin d'émotion et de réaction, un vin qu'aucun label ne régit, un vin libre.

Wine Calling part à la rencontre de ces nouveaux vignerons qui réinventent notre rapport au vivant. Ces hommes et ces femmes préfigurent une agriculture paysanne en mouvement.

Solidaire, éthique, festive, une nouvelle utopie émerge de nos coteaux. Rendons-la concrète !

AVEC

Laurence Manya Krief – Domaine Yoyo

Olivier Cros et Sylvain Respaut – La Cave Apicole

Stéphane Morin – Domaine Léonine

Jean Sébastien Gioan – Domaine Potron Minet

Jean-François Nicq – Les Foulards Rouges

Céline Georget et Michaël Georget – Le Temps Retrouvé

Loïc Roure – Domaine du Possible

LE VIN NATURE

Le vin nature est l'émanation d'une contre-culture dans l'agriculture, qui s'impose dans le paysage, y compris médiatique, sans autre violence qu'un ou deux cadavres de bouteille. Mais selon nous, les défenseurs, leurs prescripteurs, ces vins figurent (surtout) un modèle, à reproduire partout : dans l'agriculture en général, bien sûr, mais aussi dans tout acte de production. Parce que le vin naturel est la manifestation la plus achevée d'une utopie, sa réalisation concrète ; une chaîne éthique, qui va de la terre et de la plante travaillées avec soin (sans engrais, ni pesticides de synthèse et en faisant l'impasse sur 99% des additifs) jusqu'au consommateur comblé et informé, transparence oblige, en passant par une commercialisation artisanale et équitable (notamment via les cavistes alternatifs, ces passeurs passionnés). En marge de l'industrie du vin et de ses millions de litres insincères, le vin naturel nous offre en fait un modèle de société inédit, joyeux et transparent : vin délicieux et vin exemplaire.

Manifeste pour le vin naturel, Antonin Iommi Amunategui (2015)

LES VIGNERONS

Jean-François Nicq – Les Foulards Rouges (Montesquieu des Albères)

Jean-François est sans conteste et avec raison, l'un des vignerons natures les plus réputés d'Occitanie (pour Nicolas Manuel, producteur du film, c'est même le « Mick Jagger du vin nature » !). Si vous voulez tout savoir sur les techniques de la vinification naturelle, c'est effectivement à cet ex-prof de physique chimie qu'il faut vous adresser. Depuis qu'il s'est installé dans les Albères, il y a 15 ans, le pédagogue de la bande a aidé plus d'un vigneron à améliorer ses pratiques. C'est son côté collectif. Si cet ancien militant communiste ne fait plus de politique, il reste fidèle aux valeurs d'entraide qui l'ont forgé. « Octobre Rouge », « Les Glaneuses », « Le Fond de l'air est rouge » … Le nom de ses vins nous rappelle qu'il y a encore quelque chose de révolutionnaire chez cet homme tranquille !

« Au départ, tu penses que tu vas changer le monde. Alors que nous, ce n'est plus ce qu'on veut faire. Nous, on fait notre truc dans notre coin, on est bien… on n'emmerde personne. »

Stéphane Morin – Domaine Léonine (Saint-André des Albères)

Ancien photographe, originaire du Nord de la France, un terroir assez peu renommé pour ses vignes, reconnaissons-le, Stéphane n'avait pas le profil type du viticulteur. Mais Stéphane est une forte tête au caractère foncièrement indépendant. Parti de rien, il fait de son domaine, en 12 ans, l'un des plus réputés de la région. « Chuck Barrick », « Chic et pas cher », « Rock Deluxe » … Le nom de ses vins rappelle sa passion pour la musique en général et le blues en particulier. Si vous passez le voir, vous le trouverez peut-être en train d'organiser un concert improvisé dans ses vignes, des conditions qui seraient idéales pour le vin…

« Le vin c'est magique…
Regarde, t'as des raisins et quelques mois plus tard, tu peux te prendre une cuite. »

Laurence Manya Krief - Domaine Yoyo (Banyuls)

Laurence dite Yoyo, la seule vraie catalane du groupe, n'est pas du genre à faire des concessions. Cadre dirigeante dans une grande entreprise, elle quitte tout il y a 12 ans pour revenir sur ses terres d'origine et rompre avec la tradition familiale qui voulait que seuls les hommes fassent du vin. Cette frondeuse n'a pas peur des défis : installée à Banyuls, sur les coteaux les plus pentus et les plus hauts du terroir, elle y élève un vin d'une pureté et d'une délicatesse qui tranchent radicalement avec la puissance et la haute teneur en alcool des productions locales. L'un de ses vins s'appelle « La Tranchée », on ne s'en étonnera pas…

« Ceux qui pensent que les vins natures sont des vins de feignants, ils sont complètement fous ! Au contraire, il faut bosser dix fois plus ! »

Loïc Roure – Domaine du Possible (Lansac)

Stéphanois d'origine et sommelier de formation, Loïc découvre le vin nature dans son propre bistrot. Il plaque tout pour s'installer dans les Pyrénées Orientales où il fonde avec quelques amis vignerons le « Jajakistan », territoire viticole libre et autonome, lieu de toutes les expérimentations vinifères. Travailleur infatigable, toujours un projet en cours, Loïc ne s'arrête jamais. Il a du cœur aussi. Aux dernières vendanges, il a accueilli chez lui six jeunes réfugiés éthiopiens.

« Dans 10, 15 ans, j'aimerais bien qu'on parle d'agriculture chimique. Parce que là, c'est nous qu'on désigne, on nous dit : vous faites du bio. Non. Nous on travaille normalement. »

Olivier Cros et Sylvain Respaut – La Cave Apicole (Montner)

Olivier, le seul du groupe à être fils de viticulteur, aurait pu reprendre le domaine familial mais il a préféré l'aventure collective. Sylvain, lui, a beaucoup voyagé – il parle couramment le wolof – avant de s'installer comme apiculteur à Montner il y a une dizaine d'années. La rencontre de ces deux électrons libres donne naissance, il y a 5 ans, au premier domaine « apiqueron ». Du vin, du miel, du bon temps… et des galères. De tous, ce sont les plus récemment installés et donc ceux qui essuient le plus de plâtres. Mais si le découragement les guette, leur passion et leur bonne humeur finissent toujours par en venir à bout.

« Depuis qu'on s'est associés avec Olive, tout tombe en panne. Mais là, ça va mieux. »

Michaël et Céline Georget – Le Temps Retrouvé
(Laroque des Albères)

Enfant, Michaël vit en caravane. A l'école, on l'appelle « le manouche » et à la maison, la vie n'est pas toujours simple. Un vigneron le prend sous son aile et lui apprend les bases du métier : il fait sa première cuvée à 16 ans et trouve sa vocation. Ouvrier agricole, il se forme en autodidacte à la biodynamie et au labour à cheval, des techniques que ce poète de la terre met aujourd'hui en pratique sur son propre domaine. Michaël et Céline n'avaient que 10 ans quand ils se sont rencontrés, ils ne se sont plus jamais quittés. A la vigne ou à la cave, ces deux-là - et leurs enfants - sont inséparables. Depuis le tournage, ils ont acheté un domaine à Céret avec le projet fou d'y vivre en totale autonomie.

« La qualité des vins natures, aujourd'hui, elle est excellente. Mais il ne faut pas s'arrêter là. Parce qu'il y a du monde derrière. Et pas des gens comme nous ! »

Jean-Sébastien Gioan – Domaine Potron Minet (Trouillas)

Conducteur de chantier puis coursier à Paris, Jean-Sé découvre l'univers du vin nature dans les bars à vin réputés de la capitale (Le Verre volé, le Baratin). Pour ce Bourguignon d'origine, c'est une révélation. Sur un coup de tête et pratiquement sans filet, il se lance à son tour dans l'aventure viticole. Grand angoissé, ce perfectionniste mitonne ses vins avec une grande exigence, sous l'œil complice de son voisin Alain Castex, un grand pionnier du vin nature en Occitanie. Sa cuvée « Paris Trouillas » est un clin d'œil au défi professionnel et humain qu'il s'est lancé il y a maintenant 15 ans.

« La première fois, quand tu es dans les vignes, tu lèves le nez
et là, tu te rends compte que c'est grand et que ça ne sera pas simple… »

ENTRETIEN

Bruno Sauvard, réalisateur, et Nicolas Manuel, producteur

❖ **Comment vous est venue l'idée du film ?**

BRUNO : C'est une histoire de rencontres qui ont ensuite généré des envies et des projets. Etant entouré de vignerons - originaire de la région parisienne, Bruno est installé à Narbonne depuis 12 ans - ce sont des personnes qui m'inspirent car elles ont des parcours de vie étonnants. Je sentais qu'il y avait quelque chose à écrire. D'ailleurs, le projet de départ était une fiction. Nicolas a eu l'idée d'aller directement au contact de ces vignerons et de faire un film sur eux.

NICOLAS : Au moment de ces discussions, j'étais sur un autre projet. J'avais coproduit un film, *The Greasy Hand Preachers* sur les *motos custom* et ce retour au travail manuel qu'effectuaient certains urbains. La notion de « faire soi-même » était déjà très présente. C'était un long métrage documentaire, très stylisé, tourné en 16mm et un objet de création à part entière. Bruno l'a vu et il a rapidement compris qu'un véritable objet de cinéma pouvait s'appuyer exclusivement sur le réel.

❖ **Nicolas, est-ce que ce documentaire a été plus difficile à produire ?**

NICOLAS : Nous avons abordé la production de manière radicalement différente et à l'image du vin de nos vignerons, sans entrants extérieurs « classiques » (chaînes, aides régionales). Sans avoir d'ambition télévisuelle, nous avons tout de même rencontré
Arte et Canal +. Le mélange entre rock et vin n'évoquait rien pour eux. Ça n'a pas été rédhibitoire. Le crowdfunding a permis de lever 20 000 €. Du début à la fin, ce fut un parcours « main dans la main », guidé par l'énergie du petit groupe que nous étions, Gaël Astruc, le chef opérateur, Matthias Berger, l'ingénieur son et Alexandre Foks qui nous a rejoints en tant que coproducteur.

❖ **Bruno, est-ce que le choix de cette région te paraissait emblématique ?**

BRUNO : La proximité a beaucoup joué. J'avais envie de tourner autour de chez moi, dans ce *far west* viticole, dont l'appellation renvoie à cette dynamique et cette effervescence si particulières. Aujourd'hui, le Languedoc Roussillon cristallise les conversions en bio mais également en nature. Pour des raisons économiques, ces nouveaux vignerons sont arrivés ici parce qu'il y avait des terres à acheter, notamment des vignes. Partout en France, il y a de bons vignerons, je pense notamment à la Touraine ou au Beaujolais. Pourtant, je reste convaincu que cette démarche alternative - faire soi-même en faisant un pas de côté - est

unique au Roussillon par son degré d'affranchissement des règles. Ailleurs, la dimension de maîtrise viticole est supérieure, en raison notamment de traditions et de liens générationnels encore très prégnants.

- **Justement, parlons de ces vignerons. Étaient-ils difficiles à approcher ? Comment avez-vous construit ce rapport de confiance ?**

BRUNO : Ce fut compliqué. Un an, c'est « tout » ce qui aura été nécessaire pour apprivoiser ces animaux sauvages. Nous avons mis un certain temps à s'approcher, à se comprendre et à être à l'aise. Je respecte ce temps de découverte. Pour les mettre en confiance, nous ne devions ni les forcer ni les brusquer. Et le jour où le rapport de confiance s'est ouvertement établi, quelque chose s'est réellement passé. Nicolas et moi l'ignorions, mais après huit mois de tournage, ils se sont tous réunis pour acter l'honnêteté de notre démarche. Ils étaient rassurés sur notre volonté de ne pas dénaturer ce qu'ils *font* et *sont*, notamment en termes de personnalité, d'accent ou d'élocution. C'est en cela que la dernière semaine de tournage fut si déterminante. Ils m'ont offert le contenu dont j'avais besoin pour terminer ce film : la dimension humaine. Ils me l'ont tous donnée, les uns après les autres. J'irais même jusqu'à dire que cela s'est fait dans les deux sens. En étant confronté à leurs problématiques, j'ai affiné mon regard sur le film qu'il fallait faire. Mon intention de départ était très musicale. Progressivement, elle a glissé vers quelque chose ayant trait à l'expérience humaine.

NICOLAS : Aujourd'hui, ces vignerons sont des amis. Pourtant, au départ, il y avait une réelle méfiance chez eux. Stéphane Morin, ami de Bruno, a été le point d'entrée. Il les a fait venir pour une rencontre. Ils avaient du mal à comprendre ce que nous voulions faire. D'un côté, il était nécessaire de leur montrer que nous n'étions pas là pour faire un reportage de 5 minutes et repartir. De l'autre, nous n'avions pas de scénario écrit sur lequel s'appuyer. Nous avons dû prouver que nous n'allions pas tricher.

- **Pourquoi ce zoom spécifiquement sur le vin nature et non sur des vignerons bio ou même la biodynamie ? Est-ce un hasard ou un parti-pris ?**

BRUNO : Ce n'est absolument pas un hasard. Dès le départ, la notion de solidarité m'intéressait dans son sens d'entraide et non dans son aspect communautaire voire sectaire, comme ce fut le cas dans les années 70. Par le biais de Stéphane, j'ai rapidement compris qu'ils étaient tous connectés et amis. Ces vignerons forment la tête de pont d'un mouvement global qui s'étend bien au-delà du domaine viticole. Certes, le film parle de vin et il le fait de manière presque pédagogique : comment ne pas s'empoisonner en prenant du plaisir ? Mais le vin nature reste un prétexte pour parler politique : s'affranchir de règles qui ne conviennent plus, aider celui qui est en galère ou encore accepter que la réussite de vie ne soit pas conditionnée à des revenus mais bien à des humains. Ces gens font la démonstration que ce choix de vie fonctionne, qu'ils sont justes et honnêtes dans leur démarche et qu'ils en vivent, sans pour autant être gourmands.

NICOLAS : Le bio, la biodynamie, c'est bien. Mais c'est un cahier des charges. Ce que l'on trouve dans le nature, c'est une transition entre un cahier des charges et quelque chose qui touche à une manière de vivre, d'aborder la nature et les rapports humains. Aujourd'hui, ce n'est pas un label. C'est une façon de faire du vin, de le partager et de le vendre, en appréhendant la viticulture dans son intégralité. C'est une alternative qui porte en elle-même un système politique et sociétal.

BRUNO : J'ai deux filles, 16 ans et 21 ans. Je perçois la difficulté actuelle qu'ont les nouvelles générations à envisager l'avenir car les perspectives sont finalement limitées. Le film s'adresse également à elles. J'aimerais qu'elles s'en inspirent en se disant : « quoi que nous fassions, choisissons quelque chose qui nous fera vibrer ». Il me semble que c'est rassurant de voir des gens heureux, avec autant de richesse humaine et d'envie. Posons ces jalons-là. Plus qu'un film politique, c'est une pédagogie politique. Je souhaitais qu'il fasse du bien sans pour autant édulcorer certains messages : rassurer les gens mais dire des vérités que nous n'entendons plus. C'est le cas notamment quand Stéphane Morin fait référence aux anciennes communautés des travailleurs : « ton voisin, il tombe par terre, tu le ramasses ».

- **Cette absence de cahier des charges et donc de label signifie-t-elle qu'il n'y a aucune aspiration à une forme d'homologation ? On trouve aujourd'hui des vins sans sulfites en supermarché et on perçoit une certaine méfiance chez les vignerons bios qui font un travail de certification. Comment évoluera ce problème ?**

NICOLAS : Il y a quelques semaines, nous étions à Sous les Pavés la Vigne organisé par Antonin Iommi - Salons des Vins naturels à la Bellevilloise - pour une avant-première. Ce sujet, très épineux, a fait l'objet d'un débat. Faut-il un label ou non ? Les vignerons ne sont pas d'accord. Ceux de notre film sont dans une culture de la liberté et ne souhaitent pas se voir apposer un label qui restreindrait le nature à un cahier des charges. Pourtant, l'absence d'une définition figée est un véritable problème pour les gens de l'extérieur. Comment s'y retrouver : bio, biodynamie, nature ? Quelle différence ? La question du soufre en tant que stabilisateur et celle du micro sulfitage à la mise en bouteille sont elles aussi des questions non résolues.

BRUNO : S'il y avait effectivement un label à mettre, ce serait un label de confiance. Yoyo le souligne dans le film, les appellations sont souvent payantes. Le label bio est aujourd'hui un gage pour vendre plus, la démarche devient alors économique. A priori, ce n'est pas possible de trouver du bon vin nature en supermarché. Le label acte l'entrée dans un circuit commercial établi, donc industriel. Alors que nos vignerons ont fait du lien humain un lien commercial. Ils ne veulent pas sortir de cela. Certains trouvent même que le prix du caviste est trop élevé. C'est une démarche radicalement différente et foncièrement difficile pour les nouveaux arrivants, dont je fais partie. Je connaissais peu le nature, et le tournage a fait office de découverte. Il y a une sorte d'initiation pour y arriver, par un copain, un caviste ou un restaurateur. Il y a un certain effort à fournir : se renseigner, goûter. Mais ce n'est pas pour autant une communauté fermée ou une chasse gardée.

- **En tant qu'amateurs de vins, qu'est-ce qu'a changé le vin nature dans vos vies respectives ?**

BRUNO : Tout, absolument tout. Dans mes jeunes années, je me souviens d'une émotion forte avec un vin espagnol, au sens presque aristotélicien. Ensuite, pendant des années, comme tout le monde, j'ai bu du vin dans lequel j'ai mis le prix. Avec le nature, je suis en phase avec ce que je bois car je comprends ce que je bois et je m'y intéresse. Je ne me sens pas agressé. Mais j'ai passé beaucoup de temps à goûter. Si nous avions tourné ce film avec des vignerons traditionnels, la quantité de vin n'aurait pas été la même. Le vin nature m'a permis de rester en vie (*rires*). Ensuite, je ne choisis plus un vin en regardant son étiquette, bien que dans le nature elles soient souvent très créatives mais en regardant sa couleur. Je crois qu'il n'y a que dans le vin nature que la couleur est capable de parler autant.

NICOLAS : Je rejoins beaucoup cette émotion dont Bruno parle. Celle-ci va bien au-delà de celle ressentie personnellement. Elle se partage, en famille ou avec des amis. Quand j'ouvre une bouteille, j'éprouve parfois le besoin de la partager avec des inconnus, en province ou à l'étranger. Socialement, c'est quelque chose d'assez rare.

- **Au-delà de l'aspect purement viticole, est-ce que le vin nature fédère une communauté et une manière différente d'aborder l'agriculture sur un territoire comme celui du Roussillon ?**

BRUNO : L'exemple de Latour-de-France parle de lui-même. C'est un village qui concentre de manière presque quasi-exclusive des vignerons en nature (19 au total). Evidemment, une certaine synergie rayonne autour de ce type de villages. Inéluctablement, d'autres corps de métiers (apiculteurs, boulangers, maraîchers, etc.) se greffent à ces dynamiques. Ce mouvement relance le circuit court. C'est le cas de Michaël Georget qui souhaite relancer la fabrication de liège grâce aux arbres du Massif des Albères, sachant qu'aujourd'hui, 95 % du liège provient du Portugal. Dans les années 50-60, les paysages du Languedoc étaient couverts de vignes. Ce sont les vignerons eux-mêmes qui ont sculpté ces paysages. Certains sont devenus des déserts agricoles. Comme le soulève Jean-François Nicq, le problème demeure l'achat de terres agricoles pour la construction de lotissements. Ces dynamiques doivent fonctionner économiquement pour irradier le Languedoc, qui se doit de conserver son statut de première région viticole au monde et d'exemple dans sa gestion écologique. Que cela soit pour le vin ou pour l'agriculture en général, c'est un mouvement qui est en marche. Les vignerons en sont simplement la partie visible.

- **Le titre ne passera pas inaperçu auprès des amateurs de rock. Pouvez-vous nous parler de de la sélection musicale ?**

BRUNO : Le titre du film a été un réel point de départ. Cette référence à l'album des Clash m'a permis de placer l'intention. Pour clarifier sa genèse, je me souviens d'un documentaire montrant Joe Strummer en pleine phase de création. Enfermé dans un hangar, il écrit ses morceaux en buvant du vin et s'exprime face caméra : « on dit que je suis un punk et que je fais de la musique punk. En réalité, je ne fais rien d'autre que du rock'n roll ». Deux choses m'ont interpellé. La première, c'est l'idée similaire que nos vignerons font du vin et du vrai, sans artifices. La seconde touche à l'aspect artistique de leur activité : chacun donne une pâte à son vin. Un artiste sort un album tous les ans et un vigneron, un millésime. Goûter un vin, écouter un album, c'est reconnaître quelques notes et en découvrir de nouvelles. Mon ambition était de travailler cette analogie. Il ne faut pas oublier que le vin nature est un vin de garage, on parlait même de « vin de grange ». Quand Joe Strummer parlait de rock, il voulait dire : « si tu tends l'oreille, tu ne verras pas de différence avec un morceau de Bo Diddley ». Ces vins natures sont une sorte de retour aux sources, avant l'arrivée massive de la chimie.

NICOLAS : Le rapport entre le vin et le rock peut paraître surprenant au premier abord. Pourtant, nous l'avons retrouvé chez beaucoup de vignerons. Au-delà du film, le festival ViniCircus associe des dégustations et des concerts. Dans son livre « De la Vigne aux Platines », Fabien Korbendau associe des vins à des albums de rock.

BRUNO : J'ai cherché à relier énergie et contenu, précisément en associant les morceaux aux personnages. Michael et le reggae, c'était une évidence, notamment avec ce morceau « Country Boy » qui scande « A true, a true Everything I say ». C'est exactement ce qui se passe avec lui : on a une confiance instantanée en ce qu'il dit. C'est une bande-son riche, en ce sens qu'elle couvre plusieurs spectres, rock, reggae, techno, punk. Elle met également en lumière des artistes français peu connus, comme Mustang. Je tenais aussi à cette pédagogie musicale.

- **Wine Calling n'est pas le premier film sur le vin et même sur le vin nature. On pense notamment à Résistance Naturelle et Mondovino de Jonathan Nossiter. En quoi est-il différent ?**

BRUNO : Ces films ont un postulat très clair, souvent lié à un combat. *Mondovino* entendait dénoncer l'uniformisation du goût du vin. De mon côté, je me suis concentré sur la vie de ces personnages, en les montrant dans leur quotidien. « Wine Calling » donne à voir des

vignerons dans leur humanité et non pas dans leur expertise paysanne. Même si j'avais des intuitions sur les directions à prendre, rien n'a été ficelé. J'ai fermé mon carnet de notes au bout de trois jours, en me laissant séduire.

NICOLAS : Il y a un moment où tout devient cohérent. Notre approche de ces vignerons et même de la production, est cohérente. Ils font du vin comme les punks faisaient du rock. Nous avons fait un film de la même manière, avec énergie, transparence et honnêteté.

❖ Les vignerons ont-ils vu le film ?

BRUNO : Bien sûr ! Ce sont même les premiers à l'avoir vu. Pour être tout à fait honnête, ils étaient angoissés car ils ne savaient pas réellement à quoi s'attendre. Les conditions étaient médiocres, dans une cave et avec beaucoup de monde. C'était un moment de vérité pour la petite équipe que nous étions. Et ils se sont reconnus dans le film, je crois qu'à ce moment-là le pari était gagné.

NICOLAS : Je me souviens de l'un deux nous disant : « merci, c'est quelque chose que nous pourrons montrer à nos enfants ». Encore une fois, nous n'avons pas triché. Nous montrons ce que font des individus, à un moment de leur vie, en France et avec leur part de sincérité. Et c'est pour cela qu'aujourd'hui, nous pouvons compter sur eux dans l'accompagnement de la sortie du film.

LEXIQUE

Le vin biologique

Le vin biologique existe officiellement depuis très peu de temps (2012). Avant, il ne prenait en compte que la viticulture et non la vinification. Cette démarche oblige dorénavant à n'ajouter aucun traitement synthétique ni insecticide dans les vignes et, depuis peu, propose de réduire (très légèrement) les intrants lors de la vinification.

En revanche, elle autorise l'acidification, la désacidification, le traitement thermique, l'ajout de tanins, l'ajout de copeaux de bois, de soufre, les levures industrielles, etc.

Le vin biodynamique

Les vignerons qui utilisent cette méthode essaient d'intensifier la vie du sol pour améliorer l'échange entre la terre et la plante. Pour cela, ils se servent de préparations à base de plantes qu'ils infusent, dynamisent ou macèrent afin d'aider la vigne à se renforcer et à mieux se développer. Ils utilisent aussi le calendrier lunaire : plante, sol et influences lunaires se combinent ainsi au mieux.

C'est un philosophe, Rudolf Steiner (1861-1925) qui instaura les bases de cette mouvance aussi appelée anthroposophie.

On y autorise le collage du vin et la filtration, la chaptalisation (ajout de sucre) uniquement pour les pétillants, et une utilisation de dose de soufre plus basse que dans les vins bio.

Le vin nature

Le vin nature est issu de raisins bio – et inclut éventuellement, mais pas nécessairement, les raisins biodynamiques – et n'est pas corrigé, altéré, ni trafiqué par des additifs chimiques. Plus schématiquement, on reconnaît les vins natures à l'absence, ou quasi absence du SO2 (sulfites) ajouté dans les bouteilles.

Contrairement au vin biologique, le vin nature ne fait pas l'objet d'une définition précise ou d'une législation déterminée. Il repose essentiellement sur une pratique et des principes simples : respecter le terroir, le sol, la plante et les hommes qui font le vin. Il refuse le recours aux intrants chimiques et à toutes les méthodes de vinification brutales telles que la pasteurisation, l'acidification, la chaptalisation, l'ajout de copeaux ou de levures exogènes, le collage, etc.

VINS CONVENTIONNELS

Produits chimiques autorisés dans le vin : outre les levures exogènes chimiques à tous les arômes, de la framboise au cassis (il en existe plus de 200), quelque 300 pratiques et traitements œnologiques sont autorisés au niveau européen, chaque pays ayant également sa propre liste complémentaire. En voici juste un extrait :

- Ammoniaque,
- arsenic,
- acide chlorydrique,
- anhydride sulfureux* (et autres sulfites E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228),
- Anhydride carbonique*,
- argon,
- phosphate,
- sulfate diammonique : traitement des moûts en vinification.
- sulfate d'ammonium : utilisation identique au phosphate diammonique.
- bisufite d'ammonium,
- dichlorydrate de thiamine,
- bisulfite de potassium,
- métabisulfite de potassium : sulfitage des moûts des vins.
- caséine et caséinates de potassium,
- ovalbulmine,
- lactalbulmine,
- dioxyde de silicium,
- enzymes pectolytiques,
- betaglucanase,
- acide sorbique,
- sorbate de potassium,
- acide tartrique*: affranchissement des cuves en ciment. Acidification des moûts et des vins.
- tartrate neutre de potassium*: stabilisation tartrique des vins par traitement au froid.
- bicarbonate de potassium,
- carbonate de calcium,
- tartrate de calcium,
- bactéries lactiques,
- lisosyme,

- acide ascorbique : prévention de la madérisation des vins. Maintien fraîcheur et fruité. Prévention de la casse ferrique.
- acide citrique*: prévention des risques de casse ferrique.
- phytate de calcium,
- alginate de calcium,
- sels d'ammonium,
- thiamine : activateur de fermentation liquide à base de thiamine et de sulfate d'ammonium.
- isothiocyanate d'allyle,
- sulfate de cuivre,
- saccharose,
- acétate de plomb,
- bromure mercurique,
- chlorure stanneux,
- iodure de potassium,
- acide nitrique,
- acide sulfurique,
- zinc platiné,
- zinc pur,
- acide borique,
- résines échangeuses d'ions,
- acide métatartrique,
- alginate de calcium,
- alginate de potassium,
- acide fumarique,
- gomme arabique : stabilisation des vins avant tirage en bouteille.
- stéarate de polyoxyéthylène,
- diméthylposiloxane.

(Les adjuvant suivis d'un * sont autorisés dans les chartes privées de vinification bio).

Techniques autorisées

Acidification par traitement électromembranaire - Auto enrichissement par évaporation - Auto enrichissement par osmose inverse - Electrodialyse - Fermentation alcoolique spontanée - Flash pasteurisation - Microfiltration tangentielle - Résine échangeuse de cations

VINS NATURES

Produits chimiques : anhydride sulfureux (SO2)

BANDE ORIGINALE

« (Baby) Hold Me Tight » (Kitty Dursham)
Interprété par Daisy, Kitty & Lewis

« Ali Baba » Composé et interprété par John Holt

« Berlin » (Peter B. Haye / Robert L. Been)
Interprété par Black Rebel Motorcycle Club

« Cooking Up Something Good » Composé et interprété par Marc Demarco

« Hey » (Isaac Llewellyn Holman / Lawrence William Vincent)
Interprété par Slaves

« Hip HugHer » (Stephen Lee Cropper / Donald V. Dunn / Booket T. Jr. Jones / Al Jr. Jackson), Interprété par Booket T & The MGs

« I Seek a Pum Pum » (Xavier Saenz Recorder)
Interprété par The Carbrians

« Le Sens des Affaires » (Jean Felzine / Johan Gentile / Rémi Faure)
Interprété par Mustang

« Liberté Égalité Fragilité » (Thierry Bon, Najah El Mamoud, Mickaël Furnon, Bruno Preynat) Interprété par Mickey 3D

« Lost in the Supermarket » (Topper Headon, Mick Jones, Paul Gustave Simonon, Joe Strummer)
Interprété par The Clash

« Movement » (James Murphy)
Interprété par LCD Soundsystem

« Oh Baby » (James Murphy)
Interprété par LCD Soundsystem

« Pumping on Your Stereo » (Gareth Coombes / Robert Coombes /Daniel Goffey /
Michael Quinn)
Interprété par Supergrass

« Shotgun Shoes » (John Lawler)
Interprété par The Fratellis

« Sun Song » (Christophe Vialle / Julien Rappin)
Interprété par Electric Octopus Orchestra

FICHE TECHNIQUE

Documentaire – France – 90′ – 2018

Un film de Bruno Sauvard

Image : Gaël Astruc
Son : Matthias Berger
Montage : Emilie Orsini

Produit par Nicolas Manuel pour Pintxos
En association avec Mercenary Prod et WT Films
Avec la participation de Aki Productions, Forecast Pictures et Quad

Producteurs associés : Alexandre Foks, Thomas Vignali, Clément Beauvais, Arthur de Kersauson

Coproducteurs associés : Gregory Chambet, Dimitri Stephanides, Jean-Charles Levy, Fabrice Naacke et Hyacinthe de Backer

Distribution France : Urban Distribution

Ventes Internationales : WT FILMS