

# Comprendre le mouvement des « vins nature »

31 octobre 2023

Dans un ouvrage paru en septembre 2023, intitulé [Vignes et vigneronns. Évolutions des métiers, des pratiques et des territoires](#), C. Chazal (politiste, Sciences Po Bordeaux) consacre un article aux producteurs français de « vins nature », c'est-à-dire vinifiés sans ajout d'intrants. Au-delà du principe d'intervention minimale, la définition de ces vins ne fait pas consensus parmi les acteurs qui s'en revendiquent. Après la naissance du mouvement dans le Beaujolais des années 1980, un « nuancier de pratiques » s'est déployé, selon les manipulations réalisées pour corriger le vin (y compris l'ajout de sulfites). En 2020, le syndicat Nature'L publie une Méthode Nature, qu'il entend faire évoluer en « charte publique ». Mais si une partie des vigneronns voit, dans un label, un vecteur de transparence et de confiance pour les consommateurs, l'autre s'y oppose, craignant la normalisation et la récupération par l'industrie. Comme le rappelle l'auteure, le mouvement des « vins nature », bien que marginal, se diffuse aujourd'hui dans de nombreux pays, sur la base de certains positionnements partagés (rejet du modèle productiviste, rhétorique de la transgression). Une [interview vidéo](#) présente sa thèse en cours sur la circulation des techniques de vinification. Un article décrit l'émergence du mouvement [en Afrique du Sud](#).

Source : [Presses universitaires François Rabelais](#)