

# « Le jour où on aura à l'Élysée quelqu'un qui achète du vin nature, il y aura une vraie volonté politique de mettre le sujet sur la table de l'Europe »

Par Ophélie Neiman

Publié le 29 avril 2021 à 07h00 - Mis à jour le 03 mai 2021 à 15h12

Réservé à nos abonnés

Favoris



Partage



**ENTRETIEN | Pénaliste réputé, Eric Morain, 50 ans, est surtout connu dans le milieu viticole pour défendre des vignerons adeptes du mouvement nature.**





Eric Morain, avocat au Barreau de Paris, à Paris en 2016. JEAN-LUC BERTINI / PASCO

Eclectique, très actif sur Twitter, Eric Morain a notamment fait libérer Michel Cardon, l'un des plus vieux détenus de France, défendu l'une des accusatrices de Tariq Ramadan pour violences sexuelles et s'apprête à défendre le trésorier de la campagne de l'élection présidentielle de Nicolas Sarkozy en 2012 au procès Bygmalion.

Ce bon vivant et gourmand est surtout connu dans le milieu viticole pour défendre des vignerons adeptes du mouvement nature. Il anime d'ailleurs une chronique dans l'émission de France inter du dimanche « On va déguster » et, signe de reconnaissance, en janvier 2021, il a été nommé « personnalité de l'année » par le magazine *La Revue du vin de France*.

## Comment est né votre amour pour les vins nature ?

C'était il y a plus de quinze ans, lors d'un festival Omnivore, spécialisé dans la gastronomie. Jusque-là, j'étais un buveur d'étiquettes et un consommateur de restaurants étoilés. A l'époque, le poids des guides était très fort, on avait peu accès aux nouveaux mouvements culinaires. Et là, j'ai découvert un tout autre univers gastronomique. Avec un public très jeune, des cuisiniers que je ne connaissais pas à part le Catalan Ferran Adrià. Je me souviens d'un déjeuner sur des ballots de paille avec des assiettes incroyables. Il n'y avait pas de snobisme dans mon intérêt.

Pour la première fois, je faisais un repas qui sortait des conventions. Et le soir, le vigneron Nicolas Reau, un gros nounours à casquette, s'est assis à côté de moi avec une quille de sa cuvée « Enfant terrible » qu'il m'a servie dans un verre en Pyrex. J'ai immédiatement trouvé ça formidable, avec un goût inconnu. Ça m'a bousculé. C'est comme ça que tout a commencé. Quelques années après, il a donné mon nom à Olivier Cousin, un vigneron qui avait des soucis avec l'appellation anjou. J'ai alors signé mon entrée dans le vin naturel par le volet juridique.

## Que s'est-il passé ?

Olivier Cousin a débarqué au cabinet avec un magnum de vin et m'a expliqué sa situation. Je suis tombé des nues. Comment peut-on à ce point empoisonner la vie d'un vigneron qui ne cause de tort à personne et qui travaille bien ? On cherchait à l'éloigner de son appellation. Il était cité par le procureur de la République d'Angers pour avoir écrit « AOC, Anjou Olivier Cousin » alors que

son vin ne relevait pas de l'AOC, appellation d'origine contrôlée, anjou. On lui a reproché ce jeu de mots. Par ailleurs, il avait imprimé le millésime sur le bouchon : hors AOC, on n'a pas le droit de le mentionner. Mais cette interdiction n'est liée qu'à l'étiquette.

Franchement, qui trompe qui ? S'il y a bien un élément important pour le consommateur en termes d'information, c'est de savoir si le vin a 20 ans ou 2 ans. Nous avons obtenu une dispense de peine, mais j'avais compris qu'il y avait là un problème plus profond.

### **En quoi le fait que des producteurs de vins nature comme Olivier Cousin ou Alexandre Bain [dont le domaine est basé sur l'aire d'appellation pouilly-fumé] ne puissent pas revendiquer leur AOC vous pose problème ?**

Dans AOC, il faut se battre sur le O, origine. On est les rois du C, du contrôle. Mais si ce vin vient d'une aire déterminée, il doit bénéficier de son appellation. Peu importe le cépage, la hauteur de l'herbe dans les vignes, il a le droit de dire son origine. C'est terrible d'en être privé. On voit des vigneron stars, qui sont adorés, exclus de l'appellation dont leurs parcelles relèvent, parce que, par exemple, lors de dégustations par la commission organoleptique, les juges considèrent que le vin n'est pas typique. Ces derniers sont perdus car le goût ne ressemble pas à ce qu'ils connaissent. Mais en quoi est-ce un problème, tant que le raisin vient de là et que les clients et sommeliers s'arrachent leurs bouteilles ?

### **Mais quel préjudice subit un vigneron qui ne peut revendiquer une appellation d'origine contrôlée ?**

Quand on est en dehors, on devient une sorte de pauvre avec des mots confisqués, interdits : vos raisins proviennent à 100 % d'Anjou ? Vous n'avez pas le droit de le dire. Vous habitez dans un château, vous avez un clos ? Vous n'avez pas le droit de l'afficher sur votre étiquette ! Ce système met en avant une certaine aristocratie du vin face à la plèbe, qui est en réalité pour beaucoup des baronnies de copains. On reproche aux vigneron que je défends de tromper le consommateur mais je rappelle que dans un « vin de France » (hors AOC), il peut y avoir jusqu'à 49 % de vin de l'Union européenne.

**« Le vent de l'histoire, aujourd'hui, c'est une**

Alors à nouveau, qui trompe qui ? Beaucoup de vigneron ont quitté une appellation ou se sont installés hors appellation, cela doit

## **vigne plus propre et un chai débarrassé au plus possible de poudres de perlimpinpin. »**

interroger. Ça ne veut pas dire qu'il faut jeter l'AOC avec le moût du raisin, mais cette remise en cause se fait difficilement. Car chacune est gérée localement. Dans l'appellation pouilly-fumé,

sur quarante domaines, deux seulement sont en bio, un troisième en conversion. Donc le poids d'une appellation comme celle-ci repose sur ceux qui ne sont pas en bio et qui ne veulent pas en entendre parler.

Pourtant, il est possible de se réformer. Par exemple patrimoine, en Corse, est la première appellation qui a inscrit dans son cahier des charges l'interdiction totale des pesticides il y a deux ans. Le vent de l'histoire, aujourd'hui, c'est une vigne plus propre et un chai débarrassé au plus possible de poudres de perlimpinpin. Le but doit être de tendre vers un mieux.

## **Vous êtes devenu l'avocat référent pour ce type de vigneron. Vous intervenez dans une centaine de conflits judiciaires. Pourquoi une telle nécessité ?**

J'ai découvert que les organismes de défense et de gestion (ODG), les syndicats viticoles, l'INAO [*Institut national de l'origine et de la qualité*] se comportent en juges, en réalité plutôt en procureurs, mais sans donner à leurs interlocuteurs les règles fondamentales d'une procédure. Forts de leur puissance publique, ils imposent leur volonté. Les vigneron transigent beaucoup trop sur leurs droits.

**« Ces vigneron dérangent. Certains continuent à acheter des pesticides mais à ne pas les mettre dans leurs vignes, car s'ils n'en achètent pas, ça se sait et ils sont mis au ban. »**

Ils pensent que les autorités ont forcément raison. Je suis là pour leur dire qu'ils peuvent ne pas être d'accord, qu'un cabinet d'affaires international peut les défendre. Ce sont des gens entiers, dévoués à leur terre, qui font juste leur métier, il faut leur ficher la paix. Mon travail d'avocat a été de me plonger dans les cahiers des charges, qui sont des mille-feuilles de règles formant le droit qu'on applique aux

vigneron.

Mais, dans la très grande majorité, ce type d'affaire démarre par de la dénonciation. Car ces vigneron dérangent. Ce sont souvent de

grandes gueules, ils ont du succès et ça se voit, ils ont droit à leur portrait dans les journaux. Ils sont sur les tables de restaurants dont on parle. J'ai défendu des vignerons, et j'en connais d'autres, qui continuent à acheter des pesticides, à ne pas les mettre dans leurs vignes et à les revendre nuitamment en Allemagne. Car s'ils n'en achètent pas, ça se sait, et ils sont mis au ban. Parce que le vendeur ira dire aux voisins qu'il n'a pas vu Machin cette année. Et ça remonte aux oreilles des instances de l'appellation. C'est une réalité et ça n'est pas arrivé qu'une fois.

## **Vous avez participé, en juillet 2019, à la création du Syndicat de défense des vins nature<sup>1</sup>. Pourquoi était-il nécessaire de se syndiquer ?**

Il existait déjà plusieurs associations mais on voulait taper au plus haut niveau en trouvant une voie politique médiane, afin de contourner la réglementation européenne qui interdit d'accoler « nature » au mot « vin ». Et qui, en conséquence, ne permet pas de réglementer le vin nature. Nous sommes allés au ministère de l'agriculture, à l'INAO, et on a trouvé un compromis : « vin méthode nature ». C'est un label né en février 2020, officiellement validé par les services des fraudes, avec une charte en douze points. En résumé, elle garantit un vin issu de raisins bio vendangés à la main, et vinifié sans intrants ni technique d'œnologie corrective. Le label a été ralenti par la pandémie mais on rassemble plus d'une centaine de vignerons, 400 cuvées en tout. C'est un premier pas.

Les institutionnels, en fait, n'attendaient que cela. Ils savaient qu'il y avait un problème dans la notion floue de vin nature, mais ils ne savaient pas comment le

gérer. Le fait qu'on soit arrivé en qualité de syndicat agricole offrait un début de solution. Ce n'est pas la panacée mais il y a un chemin possible. Des verrous se sont débloqués. On a parlé à des gens haut placés qui adoraient le vin nature.

Le jour où on aura à l'Élysée ou à Matignon quelqu'un qui achète du vin nature, il y aura une vraie volonté politique pour mettre le sujet sur la table de l'Europe. Il faut néanmoins mesurer le pas de géant que ce vin a accompli. En 2012, quand la réglementation sur le vin bio est sortie, les instances n'avaient pas la moindre idée de ce qu'était un vin nature.

## **Un autre de vos combats porte sur l'étiquetage avec la composition des vins. Avez-vous bon espoir que cela aboutisse ?**

---

### **Lire notre chronique**

[Quel vin nature choisir : labellisé ou en liberté ?](#)

---

Ce n'est pas un espoir. Cela va arriver, d'ici à 2024 ou 2026, même si l'Union européenne a d'autres chats à fouetter en ce moment. Le moyen trouvé est un QR Code sur l'étiquette, cela me convient. Car actuellement on est privé de cette information.

**« Il n'y a pas que du raisin dans la plupart des bouteilles de vin. Et les consommateurs ne le savent pas. »**

Ce combat, en l'absence de lobby des vins naturels dans l'Union européenne, est porté par le lobby de lutte contre l'obésité, afin d'obtenir le degré de sucre. C'est quand même le seul produit alimentaire qui ne le mentionne pas.

On sait au milligramme près ce qu'il y a dans des croquettes pour chats mais là on ne sait rien, car le vin n'est pas considéré comme un produit alimentaire. C'est important car il n'y a pas que du raisin dans la plupart des bouteilles de vin. Et les consommateurs ne le savent pas. Encore une fois, qui trompe qui ?

## Aujourd'hui, que buvez-vous ?

J'ai redécouvert les vins blancs. Je faisais partie de ceux qui n'en buvaient jamais, avec l'argument connu du mal de tête, et j'avais toujours cette espèce de goût métallique, agressif en bouche. Et là, j'ai découvert une palette aromatique sans commune mesure. Des rosés nature aussi, des vins corses, de Provence, de Loire... et puis je n'oublie pas les beaujolais, le champagne... c'est dur de choisir ! Là je bois un chenin merveilleux, signé Olivier Lejeune, du domaine Clos des Plantes, dont les vignes sont voisines de celles du grand vigneron Richard Leroy. J'ai goûté son premier millésime en 2018 et je l'ai rencontré au salon des Greniers Saint-Jean à Angers.

## Qu'est-ce qui vous plaît tant, dans ce type de vins ?

---

### Lire aussi

[Cinq idées reçues sur le vin](#)

---

Le vin nature donne du plaisir ! Au-delà de l'étiquette. Et si on n'aime pas, ce n'est pas grave. Quand on sert un grand vin, à l'inverse, on est déjà complètement conditionné. On goûte avec son cerveau. Attention, j'aime retrouver des vins plus classiques, qui vont me procurer une émotion affective, mais ce n'est pas la même chose. Pour faire découvrir le vin nature autour de moi, j'y vais par étapes. Le truc qui marche à tous les coups, c'est le tavel rosé d'Eric Pfifferling (Domaine l'Anglore), ça a même marché avec ma belle-mère. Tout

le monde aime. Le problème, c'est qu'on ne peut pas en boire tous les jours, il n'y en a pas assez !

## Faut-il parler de vins naturels ou de vins nature ?

Ce débat n'a aucune importance. C'est comme pâté croûte ou pâté en croûte, il faut dépasser cette futilité.



Parce que votre satisfaction nous est chère, donnez-nous votre avis sur les contenus **Vins, Gastronomie et Recettes du Monde**.

**Je donne mon avis en cinq minutes.**

Ophélie Neiman