

De la viticulture sauvage au "koku" du vin : le vin (nature), boisson humaine du 21ème siècle ?

Nature est un mot que je n'utilise pratiquement jamais, pas davantage que biologique ; proposé comme thématique de rencontre et d'étude, je l'accepte non sans réticence, à plus d'un titre. A l'expression « techno-nature », je préfère « vivant » ; de biologique (bios logos), j'attends biodiversité, physiologie et complexité des mécanismes du vivant. Le titre choisi pour mon intervention retrace 19 années d'expérimentations en quête du vin de demain, en tant que vigneron alsacien, dans le village où bon nombre de mes ascendants ont façonné les coteaux et rêvé leur vin. Les échanges nombreux avec des visiteurs de tous continents ont largement alimenté ma réflexion et petit à petit dicté une approche minimaliste faite d'écoute de cette complexité, entre science et émotions.

illustration 1

Le principal enseignement tiré de ces années de recherche consiste en une approche multi-scalaire, où le référentiel de la vigne s'impose comme le plus approprié pour ce qui est de produire annuellement des raisins mûrs et sains, ceux des bactéries et levures pour ce qui est de stabiliser un jus de fruits spontanément fermentescible, le tout dans un environnement global d'interactions complexes propres à chaque terroir et millésime.

Reste le point de vue de l'humain. Il est encore majoritairement utilisé et mis en avant pour faire faire plus, mieux, dominer, exiger, se rassurer... Son référentiel habituel est pourtant particulièrement limité dans le temps et dans l'espace, en regard des continuités dans lesquelles s'insère ponctuellement son activité professionnelle de quelques décennies, certes enrichie mais également limitée par les enseignements, prescriptions, échanges qui articulent son environnement socio-économique.

C'est donc plus généralement la question de laplace de l'humain en 2020 que pose le vin, boisson culturelle hautement signifiante pour l'Alsace. Opportunité et alibi consciemment choisis en 2001 pour me mettre en quête de questionnements et de partages humains, le vin se révèle particulièrement adapté à cette tâche. Entre continuités et ruptures, temps longs et instant présent, l'activité viti-vinicole invite à la réconciliation de l'homme et du vivant.

1 Les continuités dans lesquelles s'inscrit le vin lui confèrent une naturalité originelle, remise en question par les pratiques récentes

1.1 continuités biologiques illustration 2

L'évolution rapide des connaissances en sciences de la vie permet de remettre en perspective de nombreuses relations dans la chaîne du vivant. Le décodage des cartes génétiques a mis en évidence des intersections majeures entre l'humain et les règnes animaux et végétaux. Les facteurs environnementaux expliquent la diversité des réponses possibles du vivant, y compris suite à la domestication par l'homme d'espèces utiles à son développement. Ces facteurs sont largement modifiés par l'activité humaine, de manière accélérée, au point de poser la question de la pérennité de l'espèce humaine. C'est à ce stade, largement atteint en 2020, qu'une limite à la notion de « nature » peut être posée.

Ainsi la vigne, domestiquée il y environ 10000 ans, a une antériorité de plusieurs dizaines de millions d'années sur notre espèce. Une part importante de ses capacités d'adaptation reste mobilisable pour produire une boisson, un aliment au plus près des mécanismes du vivant. Liane, à durée de vie de plusieurs siècles, elle entoure son pépin d'un tissu rétributif, propre à assurer la

dissémination et le test de nouveaux *crossing-over*. Au passage, la vigne y insère de nombreuses molécules protectrices, notamment anti-oxydantes, qui pourront également assurer la protection de ceux qui l'ingèrent. Ce tissu plus ou moins charnu n'a pas vocation à nourrir le pèpin : au contraire, les tissus qui le maintiennent sont disposés à être dégradés, tant par des enzymes propres à la vigne que par des organismes extérieurs. Il en résulte de nouveaux composés, obtenus par faible mobilisation d'énergie, dont la stabilité permet de conserver une part d'énergie ainsi que des composants utiles à l'alimentation.

La plupart des cépages cultivés sont très récents : ils datent au plus d'il y a quelques siècles. Les techniques récentes passent du clonage de domestication, par simple reproduction végétative d'un semis de pèpin ou d'un plant identifié, au clonage de ces clones dans une optique de productivité, pour arriver à l'intégration de gènes de résistance, destinés à réduire les impacts de l'utilisation de produits phytosanitaires, coûteux voire dangereux, au fur et à mesure de leur évaluation in situ et dans la durée, tant de l'accumulation des molécules et de leurs métabolites que de l'acquisition de connaissances nouvelles.

La domestication des levures est plus récente alors que leur présence sur la planète est bien antérieure à celle de la vigne. La fermentation levurienne reste un principe simple de conservation et de préparation des aliments. Les levures destinées à la fermentation alcoolique sont sélectionnées de manière très précise : cinétique, arômes, composants libérés, adaptation à l'industrialisation, le cycle plus court de la levure a autorisé de nombreuses adaptations. La mise en œuvre de ces fermentations exige en amont et en aval de nombreuses techniques, ou ajouts, dans la mesure où les raisins obtenus n'ont pas ou plus les caractéristiques suffisantes à leur fermentation, ni les vins obtenus la stabilité suffisante à leur conservation ou leur transport.

12 continuités culturelles, économiques et politiques illustration 3

Le vin est un aliment, mais également une boisson, longtemps réservée à une élite. Boisson plus saine que l'eau, aux pouvoirs spécifiques que lui confère l'alcool, le vin a su évoluer avec ses époques : boisson divine ou temporelle, religieuse ou civile, symbole de classe ou objet de loisir, il parcourt la planète et transporte en bouteille les rites et les valeurs associés à son histoire, à ses origines.

Le temps long du terroir, les traditions séculaires, sont à l'origine de nombreuses revendications et protections, notamment de la nature du produit « vin ». La financiarisation du goût du vin en est une version aboutie qui intègre la spéculation sur ses valeurs, la valeur refuge de la propriété foncière et intellectuelle, et au final la maîtrise du pouvoir d'édicter la norme. Ne s'appelle pas vin, et encore moins vin d'Alsace, la boisson de qui pense fermenter spontanément du jus de raisin cueillis de vignes qui croissent sur les coteaux alsaciens.

Dès les premiers vins échangés, les règles humaines ont permis d'éviter de nombreuses tromperies ou d'assurer des transparences suffisantes pour en garantir la qualité. Depuis quelques années, les normes en vigueur aboutissent à l'exclusion de boissons issues de raisins fermentés d'une appellation, voire de la notion même de vin, non plus pour défendre les caractéristiques fondamentales d'un vin, mais principalement en raison de leur différence trop importante par rapport à un standard ancien, non actualisé, défendu sur la base d'usages et de goûts traditionnels.

La prise en compte de nouveaux enjeux, sanitaires et environnementaux, paradoxalement destinés à assurer les continuités en matière de vivant et de cultures humaines, aboutit ainsi à des produits-vins non reconnus comme tels tant pour des raisons économiques, commerciales, qu'à cause de simples blocages neurosensoriels, par manque de formation, de professionnalisme. Habités à goûter un vin issu de raisin peu mûrs, filtré, sulfité, paramétré, la différence gustative est trop forte pour les certificateurs pour y reconnaître la simple naturalité d'un jus de fruit mûr et sain fermenté spontanément. Le temps de la formation et de l'évolution du goût correspondant à des vins

« nature » est fonction de l'ouverture d'esprit et tout simplement de l'expérience de dégustation.

2 Pour maintenir ces filiations, des ruptures incontournables provoquent des conflits

La boisson vin est donc de plus en plus artificielle, quand bien même certains esprits diront que le vin reste une boisson fermentée issue de jus de raisins et transformée notamment par des levures, et partant tout ce qu'il y a de plus naturel. Pour revendiquer le qualificatif de nature, certains auraient tendance à ne considérer que le processus de fermentation, quel que soit le mode de production du raisin. De même, la viticulture biologique est particulièrement peu naturelle, quand certes elle ne met pas directement en œuvre des molécules de synthèse sur la vigne et son sol (*elle est par contre autorisée à en émettre dans l'air tq phéromones de synthèse*), mais malheureusement son bilan carbone, par l'utilisation massive de machines, le transport de fertilisants biologiques et le travail systématique du sol, donc lorsqu'elle détruit la biodiversité et continue d'accélérer l'émission de gaz à effets de serre.

Le concept de nature, s'il doit inclure la pérennité de l'espèce humaine qui l'a défini, est donc à analyser en intégrant les effets induits par l'activité humaine en question, et en actualisant ses effets au jour de la décision de mettre en œuvre un projet de plantation et de production. La durée appropriée serait celle de la vie de l'être vivant considéré. Celui de la vigne, qui peut vivre plusieurs siècles y compris dans des conditions particulièrement difficiles, notamment hydriques, n'est malheureusement plus adapté à l'urgence des changements et des comptes à rebours enclenchés. Par temps long, je retiendrai celui que peuvent se donner 2 générations, soit 50 à 80 ans, pour restaurer une compatibilité entre l'activité humaine et son milieu de vie.

21 ruptures techniques illustration 4

La plupart des techniques enseignées, commercialisées et agréées sont le reflet de connaissances anciennes, éprouvées dans un référentiel partiel, inadapté au temps long. *L'adjectif durable fait partie du vocabulaire incantatoire le plus souvent dénué de cohérence dont j'évite l'utilisation. L'adjectif sauvage, utilisé dans le titre de mon intervention, est la traduction la plus proche du terme japonais utilisé par l'agronome FUKUOKA. A l'inverse de la reconstitution bienveillante par l'humain d'un milieu, revendiquée par la permaculture ou l'agroforesterie, l'abandon par l'humain d'une partie de ses exigences et prétentions est également portée par cet adjectif. A l'instar de certains littérateurs bien français qui qualifient de sauvages les groupements celtes en comparaison des romains et des grecs qui ont apporté la civilisation à leur ancêtres... gaulois, y compris en matière de vin.*

L'optimisation des processus en cours aboutit à une mécanisation/fragilisation croissante du milieu. L'humain a certes progressivement sorti la vigne dioïque de sa forêt. Hermaphrodite, attachée sur un échelas ou réduite à se développer dans un plan, elle est progressivement transformée en haie mécanisable. Son comportement n'en reste pas moins celui d'une liane.

Déconstruction de 2 techniques récentes, rognage et effeuillage.

La vigne-liane a une croissance apicale, cherchant la lumière au-dessus de la canopée. Si elle perd son apex, elle reconstitue des entre cœurs en repartant de la base.

L'apport de fertilisants amène la plante à générer de nombreux fruits et un système de rameaux correspondant à leur maturation.

La quantité de raisins attendue par la stimulation ferait de la plupart des vignes des houblonnières de 4m de haut, difficiles à gérer et à récolter.

Le rognage des apex permet de maintenir une gestion à taille humaine, les nouveaux rameaux et feuilles obtenus par rognages compensent la perte en bout de rameaux.

Il induit souvent des nouvelles générations de fleurs et de fruits.

Les 2 rognages pratiqués aboutissent à un entassement foliaires au niveau des raisins, ce qui est particulièrement favorable à certains champignons (noir + humidité) et à certains insectes(tq

drosophiles.

Dès 2014, la plupart des entreprises se sont donc équipées en effeuilleuses, ce qui occasionnent 2 à 3 passages machine supplémentaires tassement du sol, carburant, dos sollicité,...

5 passages machines entraînent un supplémentaire pour dé-tasser le sol, resemer, etc...

Suivant la valeur du litre de vin obtenu, ces 5-6 passages sont l'équivalent de 5 (1€) à 15 hl/ha (0,30€) de rendement pour un maximum de 80 hl/ha en AOC...

A contrario, ne pas rogner, ou rogner très tard fin juillet, entraîne de facto l'inutilité de l'effeuillage, évite de surcharger la vigne avec 1 voire 2 générations de fleurs supplémentaires, ne perturbe pas son cycle qui s'achève plus précocement, permet de récolter des fruits mûrs beaucoup moins susceptibles d'être altérés, permet de vinifier les jus sans apports majeurs etc...

Ce seul exemple permet de mettre en équation la recherche d'un rendement marginal supplémentaire, au prix de dépenses de plus en plus contre-productives, par des moyens qui s'éloignent et éloignent le produit final de tout lien avec le vivant. La notion de « nature » est à rechercher dans l'économie de moyens par la proximité du comportement de la vigne-liane. Il est paradoxal que les cahiers des charges des AOC imposent quasiment ces techniques, dans un but qualitatif. Ainsi avons-nous été mis en demeure par 2 fois, en 2013 et en 2018, de palisser, rogner, faucher, au risque de perdre notre habilitation à produire des vins AOC pour défaut d'entretien...

L'absence de biodiversité est également à l'origine de nombreux coûts de réparation : la monoculture met le couvert pour les seuls ravageurs de la vigne. La reconstitution des réserves devient dépendante des apports externes, fertilisants biologiques ou non, eau, ... Les régulations habituelles en matière de température, d'évaporation sont limitées voire déséquilibrées par les différentes interventions.

De nombreuses techniques œnologiques, en cave, permettent de rétablir la fermentescibilité des moûts obtenus : les raisins eux-mêmes, les techniques de récolte et de pressurage, les rendent indispensables pour obtenir une boisson qualifiable de vin. Le palais du consommateur peut être flatté par de nombreux ajouts ou techniques utilisées, soutenus par des histoires, modalités, références culturelles, destinées à associer des goûts parfaitement étrangers au seul jus de raisin fermenté, à des satisfactions neurosensorielles induites mais bien réelles. Seule une formation ciblée permet de désaccoutumer le consommateur de ces expériences gustatives bien ancrées : repérer les sulfites, la gomme arabique, etc...

Si un vin devait donc revendiquer une quelconque filiation à la nature, ce ne serait en aucun cas limité à son mode de fermentation ou au travail de cave.

En amont, la conduite du vignoble est souvent faiblement menée dans un souci d'autonomie et d'expression unique du lien au terroir dans lequel les vignes se nourrissent et mûrissent elles-mêmes leurs fruits. Une telle approche ne manque pas d'interroger, souvent négativement dans un premier temps, le promeneur du vignoble.

En aval, le consommateur de vin, habitué à des critères esthétiques artificiels certes de plus en plus « verts » grâce à de multiples labels, peine à convertir son jugement de manière à intégrer les saveurs, équilibres, couleurs, de vins sans artifice. De nouveaux adjectifs apparaissent pour caractériser des vins « natures » : salé car concentré, amer car pressé jusqu'au meilleur de la peau, sec car issu d'une fermentation non bloquée pour la recherche d'une stabilité spontanée, vin blanc coloré par macération d'un raisin habituellement pressé, ... Ainsi le mot « koku », utilisé par un dégustateur japonais pour caractériser nos vins, rend compte de la longueur, de la plénitude du produit, appréhendée par un cerveau/gustatif qualifié par une proximité avec des produits non artificialisés et peu transformés. Là où un vignoble peut retrouver en plusieurs années une forme d'équilibre adaptatif entre faune et flore spontanée, là où des levures et bactéries peuvent stabiliser un jus de fruits de manière à le rendre transportable, conservable, la barrière du cerveau humain semble la plus difficile à franchir.

22 ruptures économiques illustration 5

La production agricole en générale, et celle de vin n'y a pas échappé, reste figée dans la poursuite d'une rentabilité marginale : principe de la boîte noire dans laquelle entrent et sortent des flux, physiques et monétaires. L'écart entre les entrées et les sorties permet de mesurer la rentabilité du processus. La prise en compte des externalités, positives ou négatives, est loin d'être effective pour les projets financés ou subventionnés actuellement. Le bilan carbone, l'impact sur la biodiversité, sur la santé humaine présente ou future, la simple prise en compte des durées propres à chaque culture restent à outiller.

L'approche micro-économique demeure majoritaire. Son inflexion ne se fait qu'au rythme des augmentations du prix des matières premières. Les politiques publiques, également pondérées par les lobbies, sont très lentes à en modifier les contours. Le marché final, par changement du comportement des consommateurs, semble plus prompt à réclamer des cohérences.

Une approche comparative entre du vin produit à 80hl/ha avec intrants et techniques, et un vin issu de culture avec très peu d'intrants (800 euros pour 10 ha dans notre cas), de mécanisation (4 à 5 passage de tracteur par an – récolte comprise - contre près d'un trentaine en moyenne), indique un point d'équilibre microéconomique vers 40 hl/ha. L'approche intensive en consomme 40 pour couvrir ses frais directs, (hypothèse haute de prix de vente du vin) ; notre approche minimaliste en produit de 30 à 35 (hl/ha). La différence se joue au plan des externalités : peu de négatives, positives nombreuses, de la sérénité sur des périodes longues ou perturbées. Il suffit d'une variation de prix des intrants, du prix de vente du vin ou d'un changement brutal, climatique, capacité d'approvisionnement, ... pour que le système intensif, trop éloigné des mécanismes plus économes et autonomes du vivant, ne s'effondre. La reconstitution d'un système fonctionnel basé sur le vivant exige du temps, souvent 7 à 12 années en viticulture. Dans une telle approche, planter une vigne pour une durée de 50 années au moins, modifie considérablement les techniques mises en œuvre, de manière à favoriser la longévité de la plante au lieu d'exiger à coup d'intrants 60 à 80% du rendement dès la 3ème feuille.

Les vendeurs de produits, les œnologues, l'on bien compris en orientant leur activité vers le conseil, de plus en plus en amont de la mise en œuvre d'éventuelles solutions réparatrices. La communication et les techniques de vente, bien plus rapides dans leur discours que l'obtention de premiers résultats, année après année, surfent allègrement sur cette vague, sans chercher à expliquer l'incontournable lenteur réelle des modifications apportées. Le plus souvent, le vin lui-même et les vignes également, restent identiques à quelques concessions, coûts supplémentaires près.

23 enjeux normatifs illustration 6

Les réglementations qui régissent le vin sont nombreuses et complexes. Elles résultent de l'empilement de pratiques, d'habitudes techniques ou gustatives portées au rang de normes ou de garantie qualitative, instrumentalisées volontairement ou non pour exclure des évolutions trop importantes ou trop rapides du concept de vin. Le principe de l'usage est un frein important des évolutions vers des approches anticipatrices alors que le droit à l'expérimentation, qui serait plus adapté aux variations à venir, est perçu comme une menace pour les signes de qualité.

Le vivant, confronté à une difficulté, répond par la diversité des solutions possibles. La mise œuvre de solutions nouvelles, aptes à combiner des exigences environnementales, intergénérationnelles, se heurte inévitablement à un cadre rigidifié par le pouvoir de ceux qui le définissent à leur profit.

Les fonctionnements et les principes, cahiers des charges, plan de contrôle, interrogent jusqu'à la gouvernance des organisations en charge de ces normes. Une illustration du non principe de séparation des pouvoirs, justifiée par l'efficacité économique, est la confusion du rôle syndical (AVA en Alsace), chargé de définir les normes, avec le rôle de mise en œuvre et de régulation (ODG, qui est le même organisme avec les mêmes représentants). Certes, un organisme supplémentaire est

chargé du contrôle externe, simple mise en application des normes et procédures de contrôles définies par les mêmes acteurs. S'y superposent les pesanteurs culturelles : l'Alsace est tout particulièrement prompte à invoquer l'unité/unicité locale, historiquement efficace et conservatrice, et à conférer à l'échelon national le devoir de proposer/valider des solutions, quitte à instrumentaliser cette incursion du pouvoir central pour justifier son faible champ d'action. Une appellation d'origine reste la propriété et le devoir de ceux qui la partagent.

Les inévitables conflits que génèrent cette distorsion entre normes passéistes et nécessaires anticipations - pour rappel, une plantation est réalisée pour quelques dizaines d'années à venir – sont de bons révélateurs de cette inadaptation. Biodiversité assimilée à défaut d'entretien, vin aux caractéristiques incomprises, lues au travers de grilles de défauts utilisés à contre-sens, les procédures de notification d'exclusion du bénéfice d'une appellation ou du retrait d'une habilitation sont assises sur ces normes, inadaptées à la fois dans leur rédaction et dans leur mise en œuvre. Les réponses des destinataires de ces exclusions reflètent la diversité du genre humain, au plus près du vivant : retrait - replis des vins en vin de France, défense - judiciarisation et appel aux médias, créativité - organisation collective alternative, etc...

En conclusion [illustration 7](#)

Bon nombre de points évoqués trop succinctement exigent des développements complets. Le risque du raccourci était inscrit dans le sujet du jour – vin nature - et dans le temps imparti à chaque exposé.

Vin nature : un pléonasme pour qui pense que le vin aurait dû rester et doit redevenir une boisson fermentée, un aliment dont la production est compatible avec les enjeux du moment. Juste du vin, pur jus, vin authentique, les expressions complémentaires fleurissent.

Vin nature : un oxymore pour qui connaît les dessous de la boisson appelée vin et les prétendus raisins qui seraient les fruits d'une vigne qui raconte son terroir.

La juxtaposition des 2 mots est de nature féconde : elle appelle à l'invention de nouveaux outils, depuis la conception d'un projet viticole jusqu'à la consommation de vin en cohérence et transparence. Intégrer plus rapidement l'évolution des connaissances scientifiques nécessite plus de formation et des relations plus courtes avec les expérimentations *in situ*. Réapprendre à lire un paysage à l'aulne de sa vitalité, réapprendre à goûter un vin pour en apprécier ses apports nutritionnels et émotionnels, sont des plaisirs qui peuvent se partager autour et dans un verre.

Pour que ces 2 mots n'enferment ni l'humain dans une illusion bien pensante, ni les vignes, les levures,... la nature, dans un asservissement mortifère pour l'espèce humaine, leur utilisation doit rester un questionnement - *ainsi nos vins sont autant de questions posées* - auquel chacun peut chercher et trouver sa propre réponse, son goût, sa posture.

Voilà quelques éléments d'explication du titre de mon intervention.

En voici une synthèse :

La place de l'humain et de ses activités est interrogée par les évolutions rapides et récentes de nos comportements. Une boisson fermentée, ancienne et chargée de sens, le vin, transporte admirablement les équations qui en résultent. Pour un nouvel humanisme, par possible retour de l'histoire de l'Alsace dont le vin a permis l'essor, le **vin nature** alsacien d'aujourd'hui saura-t-il contribuer à l'invention, entre sciences et émotions, d'un nouveau rapport entre l'homme et la vie à laquelle il appartient ?

« A nous d'inventer
de nouvelles esthétiques/éthiques du vivant,
qui intègrent l'environnementalité,
la place de l'humain et
le partage responsable de la planète... »

juin 2001

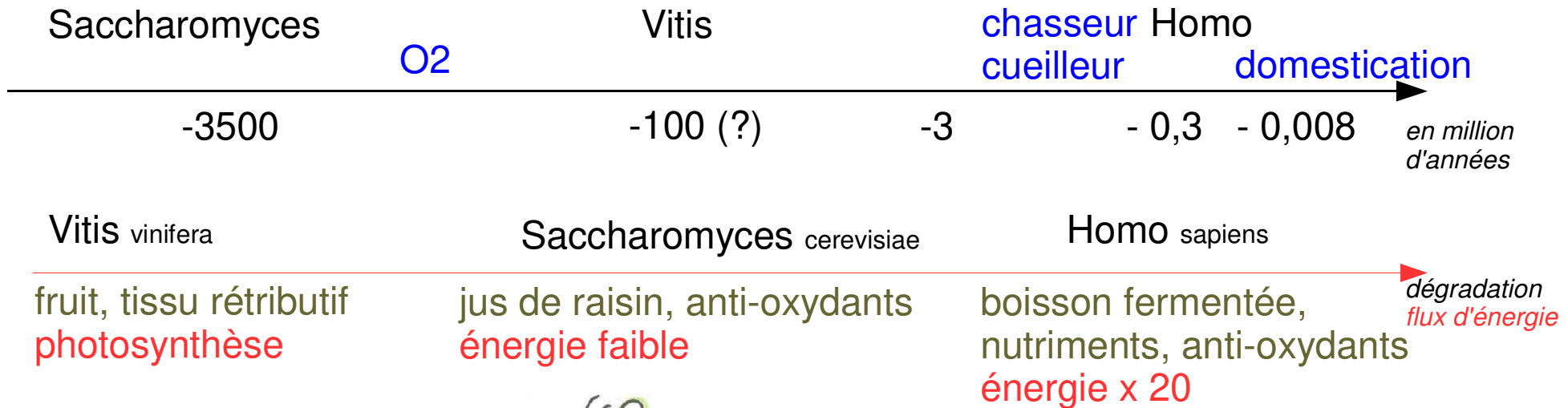


2 De la viticulture sauvage au "koku" du vin : le vin (nature), boisson humaine du 21ème siècle ?

04/02/2020 B. SCHLOEGEL

Continuités et filiations dans la chaîne du vivant

L'homme partage plus de 20% de ses gènes avec la levure, 40% avec la banane...



LE SOL, C'EST LA CLÉ !!...

Continuités et filiations humaines ... occidentales

cultures celtiques,
romaines, chrétiennes

familles, histoire,
paysage

organisations, textes,
réglementations

un pouvoir, un produit

un aliment, un climat,
un environnement, un
patrimoine

un terroir,
une appellation



planétaires

mondialisation

une lanterne, un lien, un miroir



4 De la viticulture sauvage au "koku" du vin : le vin (nature), boisson humaine du 21ème siècle ?

04/02/2020 B. SCHLOEGEL

génétique / épigénétique / environnement : techniques versus sciences

recherche de rentabilités marginales, à CT, par sélection, intrants, procédés qui détournent grossièrement une partie de l'être vivant domestiqué

la vigne est une liane des levures / bactéries fermentent et stabilisent à basse énergie des équilibres issus du vivant

fragilités de la monoculture - énergie de réparation

les biodiversités propres à chaque milieu sont des gages de résilience

aliments partiels, nécessairement complémentés, stabilisés

l'organisme humain a des capacités d'identification de saveurs, de molécules,... et des besoins physiologiques datés



vivre avec, écouter, réinventer la place de l'humain dans des temporalités adéquates

déconstruction de procédés et d'informations, intégration d'enjeux et de savoirs nouveaux

création de savoir-faire, jeu individuel et social, plaisirs partagés, confiance

Le vin de la biodiversité doit beaucoup à la science ; ce sera le (vin) qui aura utilisé tous les mécanismes offerts par les écosystèmes. Y. Le MAHO 2015

5 De la viticulture sauvage au "koku" du vin : le vin (nature), boisson humaine du 21ème siècle ?

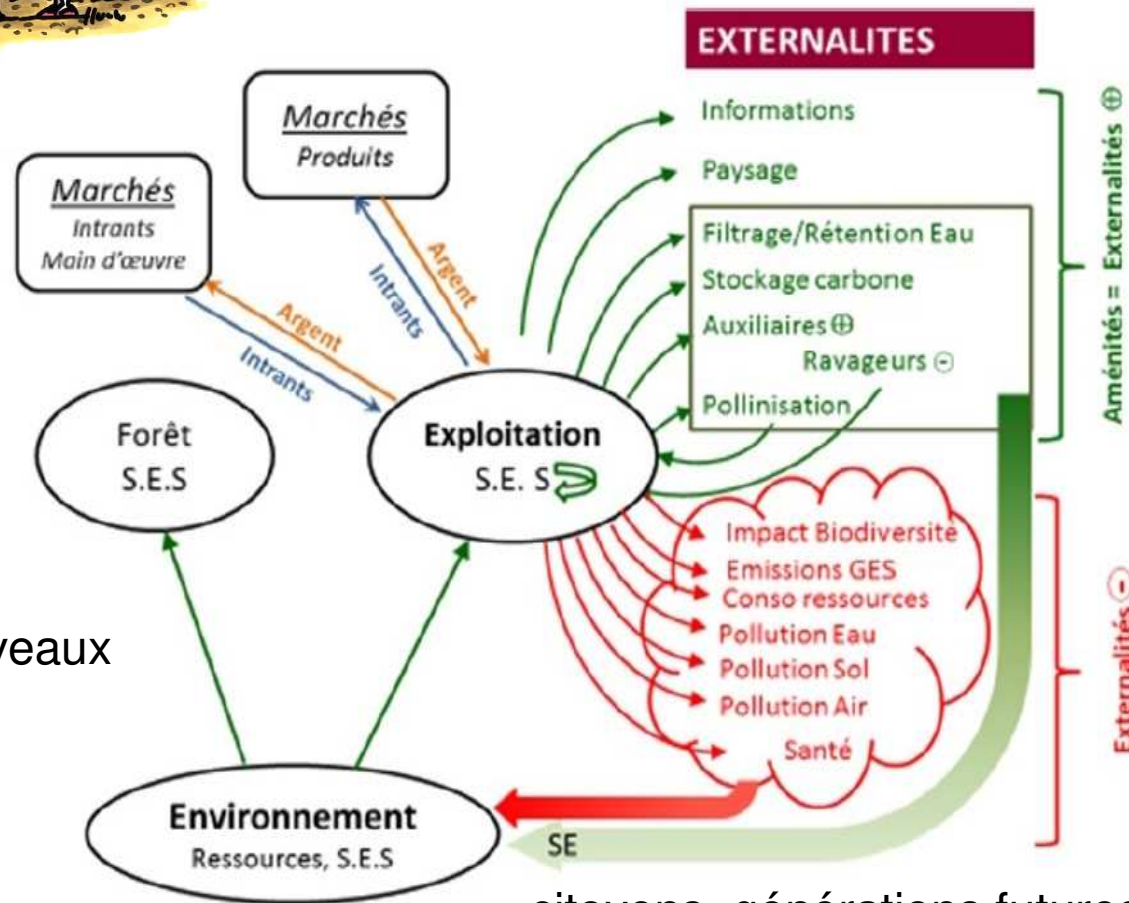
04/02/2020 B. SCHLOEGEL



enjeux économiques

choix individuels :
consommation, activité

droits nouveaux



Représentation des externalités positives et négatives potentiellement générées par l'agriculture ;
SES : services écosystémiques,
SE : services environnementaux

citoyens, générations futures

enjeux normatifs :
le couple (cahier des charges , plan de contrôle) est stérile

définition à priori de défauts - motifs de rejets // diversité des goûts individuels : liste positive de critères d'acceptation ?

protection // exclusion : Alsace ?

usage revendiqué // anticipation : expérimentation ?

vocabulaire // limites linguistiques : permaculture, agroforesterie ?

décision démocratique // concentration de la production : gouvernance ?

goût standardisé, encadré // mondialisation : personnalité de l'offre ?

temps juridique // temps numérique // temps biologiques : certifications ?

non conformités, pénalités // responsabilité : civisme ?



7 *De la viticulture sauvage au "koku" du vin : le vin (nature), boisson humaine du 21ème siècle ?*

04/02/2020 B. SCHLOEGEL

en conclusion, vin nature : pléonasme ou oxymore ?

des concepts et des outils humains à créer pour appréhender la complexité du vivant :

dès la conception de nouveaux projets : cohérence, multi-référentiel (échelles de temps, d'espace, unités de mesure individualisées), critères d'évaluation

jusqu'à la dégustation des produits : neurosciences et perception individuelle des saveurs

en passant par le relationnel : transparence, rapprochement de cultures

approche holistique, comme contribution à la quête de solutions par questionnements des 2 mots, séparément et associés :

se passer de la diversité dans les vignes mais revendiquer la spontanéité en cave ?

sols vivants quitte à utiliser épisodiquement un désherbant chimique ?

prise de risque ou chance ?

less, low, slow, small, raw

