



Je suis allé... boire du vin nature !

The Smallest Wine Fair chez AT Feast à Dempsey un dimanche de printemps... ou le petit salon des vins Pet'Nat' de Singapour : je m'y suis infiltré, j'ai goûté et je vais tenter de vous expliquer.

## PET NAT ? KEZAKO ?

Pet Nat est la **contraction** du terme français **PETILLANT NATUREL**, soit un vin de **fermentation spontanée et continue**. C'est la version 3.0 de la **méthode ancestrale** de vinification des **vins à bulles**. Développée dès le 16e siècle dans la région de Limoux en Roussillon (la Blanquette !) et que l'on trouve également dans le Bugey de l'Ain (le Cerdon !) ou dans le Piémont italien (l'Asti !).

**Une seule fermentation alcoolique et carbonique**, pour un vin légèrement pétillant – ou **frizzante**

dans la langue de Dante – bien moins effervescent qu'un Champagne ou un Cava catalan, plus léger en alcool et de **très sec à légèrement sucré**. Bref, un **vin très glouglou** comme on dit aujourd'hui, super rafraichissant et glissant, pas prise de tête pour un sou.



Dans le verre donc, c'est **du vin nature**, ultime étape dans la production de vins propres, le nec plus ultra. De la vigne au verre, tout a été pensé pour qu'absolument **aucun intrant chimique** ne rentre dans la composition des vins. Bien plus vertueux que les vins biologiques et même biodynamiques, plus extrémiste diront certains. On s'est interdit tout ajout afin de ne laisser que l'essentiel : **du jus de raisin fermenté. POINT BARRE**. Tout ceci dans un souci de **protection** des **sols**, du **vigneron** et de **vous**, les amateurs de vin.

## TSWF THE SMALLEST WINE FAIR

Une bien belle idée qui a germé dans la tête d'un **groupe de jeunes professionnels**, convaincus que Singapour aussi méritait de **boire du vin propre**. Cette foire dont c'est la **4<sup>e</sup> édition** tient son pari : favoriser la **rencontre et les liens** entre les **amateurs** et les **producteurs** de vins résolument nouveaux, **sérieusement décalés** et fâcheusement tendance.

Manon est une **jeune Française** travaillant dans le marketing du vin à SG, elle a bien eu raison de m'inviter à son **évènement sur Dempsey Road** qu'elle **co-organise** avec Aleksandar et Yi Da, **deux wine merchants nature**. L'**ambiance** y est parfaitement alignée avec ce qu'on trouve dans les verres **D.E.C.O.N.T.R.A.C.T.E.E.** : **bar ouvert** sur la nature, **staff jeune** et enthousiaste, **vignerons** et importateurs **engagés**, **chef talentueux** dans un camion, classique **pop et électro lounge** poussée par un dj... on est bien loin des dégustations feutrées haut de gamme auxquelles l'industrie m'a habitué et c'est tant mieux !



## L'OCCASION DE RENCONTRER UN GOUROU DU VIN

**Tim, australien**, est l'un des vignerons présents. **Master of Wine**, il fait partie du **club** très select des **400 super gourous**, censés tout savoir sur le vin, ayant satisfait aux dégustations à l'aveugle et aux examens écrits les plus durs au monde. Le genre de type qu'on invite et qui **donne des masterclasses**.

En short et bottes, comme s'il sortait tout juste de son vignoble des collines d'Adélaïde, il nous explique calmement, un verre de Pet Nat à la main, que nous sommes à la croisée des chemins, à la fin lente mais inexorable d'un monde et à l'ascension fulgurante et inéluctable d'un autre. Nous assistons à une **décroissance généralisée** des vins tels que nous les connaissons, les vins dits de **méthode conventionnelle**, avec pesticides et additifs en tous genres, qui ne représentent pas moins de **85% de la production mondiale**. Et à une **croissance continue** et soutenue des **vins de méthode vertueuse**, les vins bios, *biodys* et naturels, aux intrants limités voire inexistants. The Fall of Fine Wines & the Rise of Fun Wines!

Quel beau dimanche à Dempsey quand même ☐

**Lionel Rosnet**

*A propos de l'auteur :*

*Lionel est Français et prof de vin. Son métier consiste à expliquer toute chose ayant trait aux vins à ceux et celles qui n'y connaissent pas grand-chose ou strictement rien !*

Retrouver tous nos articles foodies ici.