



L'identité juridique du vin nature.

Ronan Raffray*

*Professeur de droit privé, responsable du master droit de la vigne et du vin de l'université de Bordeaux

Introduction

Le vin naturel intéresse les juristes¹. Il y a maintenant sept ans, une étudiante originaire de la région lyonnaise avait choisi de consacrer son travail de mémoire de Master de droit de la vigne et du vin de l'Université de Bordeaux à la réglementation des vins « dits » naturels². Elle avait produit un travail d'une telle qualité que je lui avais proposé une intervention lors d'un colloque de droit viticole organisé à l'Institut des sciences de la vigne et du vin, en avril 2017³. Il y a quatre ans, pour la première promotion malheureusement touchée par le Covid, une autre étudiante avait produit une remarquable étude consacrée à la comparaison des démarches menées en France et en Suisse⁴, ce qui avait été rendu possible grâce à l'accueil que lui avait réservé Pascale Deneulin, Professeur d'œnologie à l'école Changins. Je pourrais aussi citer l'excellent mémoire de Vincent Duperrey, rédigé à l'Université d'Aix, intitulé « Une réglementation des vins nature est-elle possible », sous la direction de notre collègue Jocelyne Cayron, et j'en oublie certainement.

Si le vin nature (l) intéresse les étudiants en droit de la vigne et du vin et porte avec bonheur certains mémoires de fin d'études, c'est probablement parce qu'il s'agit d'un thème qui pose des questions au cœur de la formation d'un jeune juriste en droit de la vigne et du vin, au cours d'une année de Master qui le conduit à mettre sa formation académique à l'épreuve de la réalité complexe de la filière viticole, au sein de laquelle l'agilité à manier les sources du droit compte autant que la compréhension des enjeux de la production vitivinicole.

Ces mémoires adoptent d'ailleurs une approche commune, qui consiste à envisager les voies offertes par le système juridique pour accueillir la singularité revendiquée de cette production, par l'étude au préalable du discours des producteurs et des faits pouvant témoigner de son identité viticole, œnologique, organoleptique, ce qui déjà est un travail conséquent, puis en essayant d'identifier quel système normatif pourrait résoudre une équation difficile : reconnaître l'identité du vin « naturel » dans le cadre contraint de l'ordre public viticole, c'est-à-dire dans un système extrêmement réglementé qui pèse avec beaucoup de soin toute évolution de sorte que la cohérence de l'ensemble n'en soit pas bouleversée.

Ce travail sur le passage de la réalité matérielle à l'ordre juridique, de la transformation des pratiques entourant la production de vin naturel à l'émergence d'une catégorie de vin, emprunte l'itinéraire classique et essentiel du droit, des pratiques à la norme. C'est cet itinéraire qu'il est possible de suivre pour comprendre comment s'est construite

¹ V. évidemment l'ouvrage de Me Morain, *Plaidoyer pour le vin naturel*, Nouriturfu, 2019.

² L. Dawid : « Envisager une réglementation des vins dits naturels » (Mémoire de Master en droit de la vigne et du vin, Bordeaux, 2016-2017).

³ L. Dawid : « Éthique du vin et "vide juridique" : le défi des vins naturels », in R. Raffray (dir), *L'éthique et le vin, Le droit comme levier d'une nouvelle qualité ?*, Droit et Patrimoine, Dossier, juin 2018.

⁴ N. Chéron : « La réglementation des vins "natures" – Comparaison des systèmes suisse et européen » (Mémoire de Master en droit de la vigne et du vin, Bordeaux, 2019-2020).

la norme applicable au vin naturel, en partant du discours tenu par les producteurs sur leur produit (I), en rappelant le cadre offert par l'ordre public viticole (II) pour envisager ensuite les moyens d'inscrire sur l'étiquette une nouvelle « méthode », à moins qu'il ne s'agisse d'une nouvelle catégorie de vins (III).

I- Le produit

Pour comprendre la réception juridique du phénomène des vins nature, partons des discours tenus par certains de ses promoteurs tels qu'ils sont présentés dans une étude d'anthropologie⁵. La lecture de l'ouvrage de madame Pineau permet d'identifier les caractéristiques constantes des vins nature(l)s⁶, qui pourraient, par hypothèse, constituer autant de critères nécessaires à une opération de qualification juridique. Ces éléments concernent tout d'abord la vigne, dans le rapport aux intrants, à la machine et à la vie animale. Ils concernent ensuite le chai, également dans le rapport aux intrants, ainsi que relativement aux méthodes de transformation. Il en résulte une relation très particulière des vignerons avec la vigne et le vin, très présents, mais n'intervenant qu'à la mesure de ce qui serait nécessaire. L'on pourrait alors être tenté, au regard de cette présence constante de l'homme, et quoique l'intervention soit réduite au strict nécessaire, d'écarter le terme de « naturel ». En réalité Christelle Pineau propose une lecture plus nuancée⁷, en situant la démarche dans un espace entre la *natura naturans*, la nature naturante, qui se fait elle-même, sans appel aux causes extérieures, la *natura naturata*, nature naturée, et, à ce titre, fabriquée. Entre les deux, le vin naturel pourrait se revendiquer d'une nature-milieu, conçue comme un espace d'échanges réciproques entre les facteurs biologiques et humains, qui correspond d'ailleurs à ce que l'on connaît en droit du vin, dans le registre de la qualité de l'origine, dans la définition des appellations d'origine viticoles, au sein desquelles l'interaction causale des facteurs naturels et humains donne au produit ses caractéristiques typiques. C'est aussi ce que l'on retrouve dans la définition des systèmes de production agroécologiques, au sein du Code rural et de la pêche maritime⁸, qui sont « fondés sur les interactions biologiques et l'utilisation des services écosystémiques et des potentiels offerts par les ressources naturelles ».

En droit, le premier champ de réflexion est offert par le droit canonique⁹, qui exige le service d'« un vin naturel », exigence fondée sur les textes bibliques selon lesquels le vin est le « fruit de la vigne ». Il a résulté de cette injonction claire l'impossibilité, à l'exception de l'eau, d'une quelconque adjonction (du miel par exemple) ce qui posait déjà la question des additifs ou, de manière peut-être pas si anecdotique, soulevait des discussions sur le statut du vin corrompu par une contamination extérieure comme la chute d'un insecte, ce qui pourrait aujourd'hui renvoyer à la figure de l'intrant chimique qui, utilisé dans la vigne ou au chai, est accusé de « corrompre » le vin.

Le second champ de réflexion offert par l'étude se situe au moment de l'élaboration de la loi Griffe et de la lutte contre les vins artificiels obtenus notamment par réhydratation de raisins secs, loi Griffe qui réservera la dénomination de vin au produit exclusif de la fermentation alcoolique de raisins frais, qui formait à l'époque, par

⁵ Chr. Pineau, *La corne de vache et le microscope, le vin « nature » entre sciences, croyances et radicalités*, éd. La découverte, 2019.

⁶ Que l'on retrouve dans la charte d'engagements, dont les sept premiers *items* sont consacrés au produit :

1) 100 % des raisins (de toutes origines : AOP, IGP, Vin de France, etc.) destinés à un vin qui se revendique « Vin méthode nature » se doivent d'être issus d'une agriculture biologique engagée et certifiée (Agriculture Biologique ou Nature & Progrès).

2) Les vendanges sont manuelles ;

3) Les « Vins Méthode Nature » sont vinifiés uniquement avec des levures indigènes ;

4) Aucun intrant œnologique n'est ajouté dans un Vin Méthode Nature ;

5) Aucune action de modification volontaire de la constitution du raisin n'est autorisée ;

6) Aucun recours aux techniques physiques brutales et traumatisantes (du type : osmose inverse, filtration, filtration tangentielle, flash pasteurisation, thermovinification, centrifugation) n'est permis. Toute autre technique doit avoir l'avis en amont du Syndicat ;

7) Aucun sulfite n'est ajouté avant et lors des fermentations ni dans les pieds de cuve. (Possibilité d'ajustement dans la limite d'un maximum de 30 mg/l H₂SO₄ total/l à l'analyse Frantz Paul (méthode de dosage du SO₂ libre et total par distillation/oxydation) pour le vin fini, quels que soient la couleur et le type de vin ; obligation d'information d'adjonction de sulfites, mentionnée sur l'étiquette via un logo dédié).

⁷ V. Chr. Pineau, ouvrage préc., notamment p. 118.

⁸ C. rur., art. L. 1, II.

⁹ M. Bassano, « Le vin d'embaras. Les juristes face à la nature du vin (XIIe-XVe siècles », in J.-M. Bahans et N. Hakim (dir.), *Le droit du vin à l'épreuve des enjeux environnementaux, Histoire et actualités du droit viticole*, Fêret, 2015, p. 11 et s.

opposition aux vins artificiels, la catégorie des vins « naturels »¹⁰. La question du vin « naturel » renvoie donc, juridiquement, à des questions ontologiques, tout en rejoignant nombre d'aspirations sociétales.

Il est ici incontestable que le vin naturel, tel qu'il est présenté par ses producteurs, renvoie à des valeurs qui se sont bien installées¹¹ et derrière lesquelles se range d'ailleurs une partie de plus en plus significative de la filière : l'approche holistique de l'exploitation, qui rejoint l'approche RSE ; la transparence et la sincérité, devenues des principes contemporains de bonne gouvernance ; l'implication personnelle du vigneron, que l'on retrouve dans le mouvement des vignerons indépendants, ainsi que dans le classement des crus artisans du Médoc ; la mise à distance de la mécanisation et de la chimie, la préservation de l'environnement (partie prenante privilégiée) ou encore le positionnement face aux institutions (par les normes d'autorégulation, par la liberté disruptive de prendre des risques...).

Le climat sociétal se révèle donc plutôt favorable à la reconnaissance de ce qui est proposé.

Ceci étant dit, quelle place, en droit, aujourd'hui, pour cette revendication des producteurs de vin nature ?

II- Le cadre

Si l'on consulte l'ouvrage de référence en droit de la vigne et du vin, il est dit très simplement que « le vin n'est pas un produit artificiel, mais un produit naturel »¹². Cela contraste avec les arguments juridiques très nets qui ont été opposés au mouvement par l'administration¹³, aux confins de la réglementation vitivinicole, du droit agroalimentaire et du droit pénal de la consommation.

Selon le premier argument opposé par la DGCCRF, une telle catégorie n'existe pas en droit de l'Union européenne, la liste des produits de la vigne n'y faisant pas référence¹⁴. Pour comprendre cela, il faut revenir au droit de l'étiquetage de produits vitivinicoles, qui prévoit, au titre des *mentions obligatoires*, la dénomination de la catégorie de produits de la vigne¹⁵ en renvoyant à l'annexe VII, partie II, du règlement, laquelle n'identifie par le « vin nature » comme catégorie. Dans le cadre corseté fourni par le droit de la vigne et du vin de l'Union européenne, le vin « nature » ou « naturel » n'existe donc pas comme produit distinct de la catégorie plus large constituée par le vin, produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins.

Reste alors la possibilité de mobiliser les indications facultatives¹⁶ qui « peuvent, en particulier, comporter les indications facultatives suivantes: f) les mentions relatives à certaines méthodes de production ». Problème, dans la doctrine de la DGCCRF, ne peut être désigné comme naturel un produit issu d'un processus de transformation¹⁷. Il est également impossible de désigner comme naturel un produit susceptible de contenir des additifs, ce qui est le cas pour les vins biologiques comme biodynamiques. Un tel affichage, au titre des indications relatives à certaines méthodes de production qu'il est permis de mentionner sur l'étiquette¹⁸, pourrait donc être constitutif d'un délit de pratique commerciale trompeuse¹⁹.

¹⁰ O. Serra, « L'édification de la catégorie juridique de vin naturel », in J.-M. Bahans et N. Hakim (dir.), *Le droit du vin à l'épreuve des enjeux environnementaux, Histoire et actualités du droit viticole*, Féret, 2015, p. 39 et s.

¹¹ R. Raffray, « Une RSE innommée au service des démarches éthiques de la filière vin ? », in R. Raffray (dir.), *L'éthique et le vin. Le droit comme levier d'une nouvelle qualité ? Droit et patrimoine*, Dossier, juin 2018.

¹² J.-M. Bahans et M. Menjucq, *Droit de la vigne et du vin, Aspects juridiques du marché vitivinicole*, Lexis Nexis, 3^e éd., 2021, p. 69.

¹³ V. déjà, pour la doctrine de l'administration sur l'utilisation du terme naturel dans l'étiquetage des denrées alimentaires : DGCCRF, note d'information n° 2009-136, 19 août 2009.

¹⁴ Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement et du Conseil du 17 décembre 2013, annexe VII, partie II.

¹⁵ Règlement (UE) n° 1308/2013, préc., art. 117.

¹⁶ Règlement (UE) n° 1308/2013, préc., art. 120.

¹⁷ DGCCRF, note préc.

¹⁸ Règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission du 17 octobre 2018, art. 53.

¹⁹ C. cons., art. L. 121-2 : une pratique commerciale est trompeuse si elle est commise dans l'une des circonstances suivantes : (...) 2° Lorsqu'elle repose sur des allégations, indications ou présentations fausses ou de nature à induire en erreur et portant sur l'un ou plusieurs des éléments suivants : (...) b) Les caractéristiques essentielles du bien ou du service, à savoir : ses qualités substantielles, sa composition, ses accessoires, son origine (...) son mode et sa date de fabrication (...)

Il est permis de considérer que ces arguments éludent un peu une réflexion fondamentale sur le raisin, d'une part, et sur le processus de vinification, d'autre part, dans une approche telle qu'elle pourrait être suggérée par le droit rural²⁰, qui offre des ressources pour défendre l'idée que des agricultures sont plus naturelles que d'autres, et que des procédés de transformation s'affirment également comme plus naturels que d'autres.

N'est-ce pas le sens du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018, relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, qui indique dans son premier considérant que la production biologique répond « à la demande exprimée par un nombre croissant de consommateurs désireux de se procurer des produits obtenus grâce à des *substances* et des *procédés* naturels » ?

Pour le vérifier, essayons de répondre à deux questions. La production de raisin est-elle une production naturelle ? Si oui, la transformation par la vinification lui fait-elle perdre ce caractère ?

Traditionnellement, la définition juridique de l'agriculture s'est appuyée sur deux critères essentiels que sont le foncier et la nature²¹. Lorsque l'activité agricole a été définie par la Loi n° 88-1202 du 30 décembre 1988 relative à l'adaptation de l'exploitation agricole à son environnement économique et social, le législateur a délibérément abandonné le critère du foncier, car il fallait embrasser dans la définition les activités hors sol. Il a aussi écarté la référence à la maîtrise d'une étape d'un cycle biologique « naturel », car l'on redoutait que le recours massif à la machine ou à la chimie puisse évincer, dans l'esprit du juge, le caractère agricole²², ce qui entérinerait une longue évolution au cours de laquelle l'agriculture est précisément devenue « moins naturelle »²³. Cela n'interdit pas toutefois de considérer qu'un certain nombre d'agricultures sont demeurées naturelles, en maintenant leur attache au sol et leur exposition à l'aléa climatique, ce qui est le cas de la culture de la vigne, et que certaines agricultures sont plus naturelles que d'autres, ce qui est le cas de l'agriculture biologique.

Le processus de transformation élimine-t-il nécessairement ce caractère naturel ? Bien sûr, le droit rural ne suggère pas que le produit transformé demeure un produit naturel, mais il qualifie l'activité de transformation d'activité agricole parce qu'elle se situe dans le prolongement de production, par un procédé comparable à celui de l'accessoire. Cela se comprend aisément pour des transformations aussi traditionnelles et usuelles que celles qui portent sur le raisin, le blé ou le lait²⁴. Il est d'ailleurs remarquable que l'interrogation sur la dénaturation du produit ne naisse en réalité, après-guerre, qu'avec le recours à des procédés industriels de transformation²⁵.

Il a même été parfois admis une certaine identité, en droit, entre le matériau de base (le raisin) et le produit transformé (le vin), notamment dans le cas très particulier de la revendication de leur vendange par les coopérateurs²⁶. Dans cette hypothèse, et selon la Cour de cassation, « les marchandises revendiquées se trouvaient encore en nature dans les caves de la coopérative dès lors que l'incorporation des moûts les uns aux autres et le processus d'évolution et de vinification des récoltes apportées n'avaient pas transformé leur substance ». Comme l'avait remarqué l'un des commentateurs, l'intervention n'était pas jugée « dénaturante »²⁷.

Il est tout aussi remarquable que les règles applicables à la production de vin biologique écartent les méthodes de vinification que l'interprète pourrait désigner comme moins naturelles²⁸.

²⁰ V. spécialement, sur la définition de l'activité agricole I. Couturier et F. Roussel *J.-Cl. Rural*, fasc. 20 : Exploitation agricole. – Agriculture. – Activités agricoles.

²¹ I. Couturier et F. Roussel, fasc. préc., n° 2 et 3. V. aussi R. Saint-Alary, « Essai sur la notion juridique d'entreprise agricole », *RTD civ.* 1950, p. 129 et s., spéc. n° 6 et s.

²² *JO Sénat CR*, 17 nov. 1988, p. 1207.

²³ Sur cette évolution, v. D. Alland et S. Rials (dir.), *Dictionnaire de la culture juridique*, PUF, 2003, n° « Agriculture », par J. Foyer.

²⁴ R. Saint-Alary, « Essai sur la notion juridique d'entreprise agricole », art. préc., n° 16 : « il est bien certain que le vin demeure un produit agricole ». À ce titre la note précitée de la DGCRRF (18 août 2009) admet la possibilité de dénommer « naturel » un produit « ayant subi une fermentation à l'aide de cultures de microorganismes lorsque ce procédé est inhérent à la fabrication d'un produit de consommation courante (exemple : la crème fraîche ou le yaourt) », mais recommande alors d'utiliser les termes de « d'origine naturelle ».

²⁵ R. Saint-Alary, « Essai sur la notion juridique d'entreprise agricole », art. préc.

²⁶ Cass. com., 11 juill. 2006, 05-13.103 : *Dr. rur.* 2006, comm. 332, obs. J.-J. Barbiéri ; *RTD civ.* 2006, p. 794, obs. Th. Revet.

²⁷ Th. Revet, note préc.

²⁸ Règlement 2018 / 848, préc., Chapitre 3 bis.

III- Le statut

Comment alors procéder, dans l'attente d'une hypothétique reconnaissance publique ? Dans ce cas-là, le processus est bien identifié : il faut normaliser, certifier, labelliser.

Il n'est pas nécessaire que la normalisation vienne de l'autorité publique, c'est-à-dire de l'État : la norme de production, que l'on peut désigner comme un cahier des charges, comme une charte, comme un guide de bonnes pratiques, procède en l'espèce d'une impulsion qui vient de la base. Ce phénomène illustre la réalité de ce que l'on désigne comme un droit post-moderne présenté par Jacques Chevallier²⁹ de la manière suivante : « le droit moderne est fondé sur une conception moniste : un seul foyer de droit, l'État, conçu comme la source exclusive de la normativité juridique (...). Ces phénomènes ont pris une dimension nouvelle dans les sociétés contemporaines. D'abord, *les foyers de droit se sont multipliés* : dans un paysage normatif bouleversé, où les règles de droit semblent surgir de partout, à tout moment et en tous sens, l'État n'apparaît plus que comme un producteur de droit parmi d'autres ; l'ordre juridique étatique est pris en tenaille entre des ordres juridiques infra-étatiques, fondés sur des solidarités "partielles" ou "locales" et des ordres juridiques supra-étatiques, nés de l'émergence de communautés plus larges, "régionales" (par exemple, l'ordre juridique européen) (...) ».

L'on peut donc bien imaginer qu'au départ, dans de petites communautés, se soit développé, pour produire du vin nature, une sorte de droit spontané³⁰, dans une forme modeste, procédant de la pratique sans la médiation d'une instance spécialisée, illustration de ces solidarités partielles ou locales.

Puis est apparue une première formalisation, par la médiation d'associations et la rédaction de cahiers des charges ou chartes associatives encadrant la production. Étaient déjà énoncées les deux exigences fondamentales de la vigne et du chai : un vin dont les raisins sont issus de l'agriculture biologique ou biodynamique ; un vin qui est vinifié et mis en bouteille sans aucun intrant ni additif.

Après la constitution d'un syndicat professionnel, une charte a renforcé l'encadrement des pratiques. Certification³¹ et contrôle³² sont prévus, selon des formes adaptées à la taille et aux ambitions actuelles du mouvement, et destinées à déclarer et engager des cuvées déterminées. La labellisation, quant à elle, s'appuie sur un logo "vin méthode nature" utilisé selon les préceptes de la charte.

Est enfin intervenue cette étape décisive de la validation du vin "méthode nature" par la DGCCRF et l'INAO, qui fait naître officiellement la catégorie du vin méthode nature, par l'intervention de l'administration, autre manifestation du droit post-moderne³³ : « la production du droit semble (...) résulter d'initiatives prises par des décideurs multiples, disposant d'une marge d'appréciation de plus en plus étendue : c'est ainsi que le principe de légalité a été vidé d'une partie de sa substance, les lois se présentant de plus en plus comme des textes-cadres, laissant à l'administration le soin de définir les conditions de réalisation des objectifs fixés et lui donnant un très large pouvoir d'appréciation des situations concrètes ». L'administration, par la menace et par sa doctrine, freinait l'utilisation du terme de vin nature, et par sa validation, autorise la revendication d'une méthode, à moins qu'il ne s'agisse bien d'une nouvelle catégorie. Le droit spontané s'est mué en quelques années en droit « négocié » pour que la définition juridique puisse accomplir sa fonction technique telle qu'elle est décrite par François Gény : rattacher « à un genre prochain [le vin] pour l'en séparer par la différence spécifique [la méthode nature] qui marque l'individualité propre de l'objet à définir »³⁴.

²⁹ J. Chevallier. « Vers un droit post-moderne ? Les transformations de la régulation juridique », *Revue du droit public et de la science politique*, 1998, pp. 659-714,

³⁰ P. Deumier, *Le droit spontané*, thèse, Economica, coll. RRJ, 2002, spéc. n° 326 : l'auteur y montre la positivité intrinsèque du droit spontané, en tant que « règle du groupe ».

³¹ Est sollicitée une analyse COFRAC avec 6 critères à la mise en bouteille (Titre alcoométrique volumique total acquis ; Acidité totale (gH₂SO₄/l) ; pH ; Sucres fermentescibles résiduels (glucose et fructose) (g/l) ; Turbidité ntu (néphélométrie turbidity unit) ; Taux de SO₂ total (mg/l) (méthodologie Frantz Paul ou entraînement à chaud et oxydation titrimétrie). Le producteur doit ensuite transmettre une analyse COFRAC (6 critères) ; le certificat bio du millésime de la cuvée : un rapport d'audit.

³² Le syndicat va contrôler de façon aléatoire 1 % des cuvées chaque année (contrôle externe réalisé par un organisme certificateur). Les cuvées supérieures à 100 hl seront systématiquement contrôlées par un organisme externe.

³³ J. Chevallier, « Vers un droit post-moderne ? Les transformations de la régulation juridique », art. préc.

³⁴ Fr. Gény, *Science et technique en droit privé positif*, I, Sirey, 1914, n° 52, p. 153.