

Conversations autour (entre autres) de la plante et des vins

18/06/2026

domainebiocoste.fr

Mathieu Coste, vigneron à Saint Père (58)

David Arnaiz, vigneron à Villiers St Benoit (89) et caviste à Paris

David Arnaiz : « Peux-tu décrire ton projet vigneron, son origine ? »

Mathieu Coste : « Alors le projet vigneron, il arrive après une décennie d'enseignement viticole au lycée viticole de Beaune, où ensuite j'ai pu prendre le poste de responsable de l'exploitation viticole du lycée sur 21 hectares de vignes en Côte de Beaune.

DA : « Et qu'est-ce qui t'a donné envie d'avoir tes propres vignes et de faire tes vins ? »

MC : « Disons que dans le lycée viticole, je n'avais pas tout à fait la même marge de manœuvre que j'ai eu ensuite. C'est-à-dire que j'étais très intéressé en fait par le côté nature. Ce côté nature, il est arrivé en moi grâce à des rencontres importantes. Je pense à une personne qui est maintenant directrice d'un labo au sein du SIRAD à Montpellier qui m'a initié aux mécanismes très précis de fonctionnement des végétaux comme les défenses des végétaux face aux parasites. Ça a soulevé beaucoup de questions en moi. Il y a eu aussi, il en faut, un petit coup de pouce du destin car j'ai pu partir étudier la forêt tropicale humide depuis le fameux radeau des cimes en 94 ou 95 en Guyane au côté du très regretté Francis Hallé. J'ai passé des soirées merveilleuses à discuter des végétaux avec Francis...

DA : « Donc si j'ai bien compris, la vigne au départ c'était pour faire ton vin bien sûr mais dans une volonté de mettre en pratique cette expérience de la vie de la plante ? »

MC : « Oui je crois que j'ai pris conscience que les végétaux au même titre que les animaux sont tout simplement des êtres vivants. A ce titre, eux aussi possèdent un arsenal ou en tout cas un équipement qui leur permet d'appréhender le milieu extérieur. L'idée pour moi c'était de rentrer en dialogue avec le végétal. »

DA : « Tout cette connaissance se matérialise comment une fois le raisin rentré en cave ? »

MC : « Alors j'ai d'abord vinifié des vins dans différentes maisons, de la Cave Coop de Pouilly sur l'appellation Coteaux du Giennois. au lycée viticole de Cosne-sur-Loire puis dans un gros domaine propriétaire de sept ou huit grands crus sur la Côte de Beaune. Avec le recul, il y a un moment, je me suis dit tiens ce qui serait rigolo, c'est de ne rien faire pendant les vinifications. Et à partir de là, je suis rentré en contact avec des gens qui étaient déjà réputés ou parfois décriés pour leur non-interventionnisme. J'ai commencé à comprendre que c'était ça l'avenir.

DA : « Pour quelles raisons ? »

MC : « Tout simplement pour faire un produit sain, c'est-à-dire sans rien rajouter à partir du moment où le raisin est cueilli et arrive à la cave. Pas de levure, pas de soufre. Ça m'était arrivé déjà par le passé d'ajouter des levures, ensuite d'ajouter de la nourriture pour les levures puis d'ajouter encore à la fin de fermentation d'autres choses...Je ne voulais pas travailler comme ça. En fait très naturellement après mon expérience universitaire et mon apprentissage des végétaux, il m'est apparu clairement que tous ces mécanismes, ces ajouts, ces interventions traduisaient une perte de confiance dans la qualité première du raisin. Et à partir de là ce qui m'intéressait, c'est d'avoir confiance en mes raisins. Je me suis dit qu'il serait peut-être intelligent de sortir le plus beau fruit possible pour rien avoir à faire derrière. »

DA : « Tu es réputé pour tes élevages longs. Pourquoi ce choix là, qui aussi crée des immobilisations...? »

MC : « Bah je crois que tout processus fermentaire est un mécanisme métabolique réducteur... Plus tu laisses un grand laps de temps entre cette transformation, cette réduction par fermentation et la dégustation, plus le produit devient complexe. Ça s'applique d'ailleurs au fromage, à un produit carné, un produit laitier, etc. Laisser le temps de digérer cette transformation ça révèle le plein potentiel organoleptique.

DA: « Question qui gratte... Qu'est-ce que tu peux dire de l'évolution du marché de ce type de vins ? Et à ton avis, pourquoi il commence à être un peu saturé et a perdu un peu... »

MC: « De son âme ! »

DA: « On peut dire ça oui ! »

MC: « Alors, je crois déjà que les acteurs du nature actuellement ne sont pas les pionniers. Ce sont les suiveurs puisque les pionniers c'est les années 70. Je crois que le mouvement bio par les précurseurs était à la fois un mouvement sociétal et un mouvement de producteurs qui avait différents objectifs. Un des premiers objectifs, c'était d'alerter les gens sur une certaine forme de société de consommation qui allait aboutir à des produits très transformés. Il y avait aussi l'idée de quand même continuer à maintenir une forme de polyculture sur les exploitations. J'ai aujourd'hui plutôt l'impression que la doublette « vin » et « nature » sert à attirer le client et qu'on fourre un peu tout là-dedans. Malheureusement, c'est devenu un mouvement de mode. Le problème de la mode c'est que ça se démode. »

DA: « Le marché du vin nature aujourd'hui est devenu un marché comme les autres... »

MC: « Exactement. Il y a 40 ans quand on s'engageait dans la bio, c'était justement pour ne pas tomber dans la société de consommation. Aujourd'hui beaucoup de ceux qui font ou vendent des vins annoncés nature sont pris simplement dans des logiques de business. On me dira probablement que beaucoup ont aussi contribué à faire connaître ces vins-là... Certes mais je crois que la vérité est beaucoup plus complexe et qu'on est dans une zone grise... c'est-à-dire que oui effectivement ça a permis de faire connaître dans le monde entier cette faction, cette fraction du vin nature, mais ça n'a pas empêché la dérive, pas systématique mais trop fréquente, vers des business uniquement comptables. Bon ça c'est la question qui fait un peu grincer les dents... »

DA: « J'avais prévenu...Pour revenir à tes vins... qu'est-ce que tu pourrais dire à quelqu'un qui déguste un vin nature et plus précisément un de tes vins pour la première fois? »

MC: « Tout simplement que dans tout ce que j'ai goûté, les vins les plus aboutis, les plus nature, les moins transformés, j'ai profondément ressenti que le vin c'est

90 % d'eau. Et ces vins-là m'ont fait vivre le « côté eau » du vin. Cette facilité à boire cette jeunesse qu'on pourrait presque trouver éternelle, c'est-à-dire qu'on peut boire des vins de 10 ans qui ont une sapidité extraordinaire, une facilité surprenante à être digérée. Ce sont des vins qui ne pèsent pas sur le corps. C'est très clairement l'effet du temps à l'issue de la transformation fermentaire. On pourrait parler de « transmutation ».

DA : « Avec une palette aromatique, forcément très différente de ce qu'on peut retrouver sur des vins plus techniques... »

MC : « Mais oui ! mais comme pour les fromages : un fromage affiné a toujours été beaucoup plus intéressant qu'un fromage blanc. Malheureusement je pense que pour des nécessités ou des contingences financières, il est plus facile où il est fortement recommandé de vendre le vin que t'as produit l'année précédente que de le garder en cave trois ans... il y a plusieurs dictons dans le monde agricole et j'aime bien celui-là : en cave, il faut 3 millésimes. Un pour le gel, un pour la grêle et un au cas où. Ce qui sous-entendait un minimum d'élevage de trois ans. Le vin atteint alors une forme d'expression que tu ne peux trouver au bout de un voire deux ans d'élevage.

DA : « Là aujourd'hui tu fais une pause dans ton activité vigneronne. Si tu devais refaire du vin, idéalement, tu le ferais où, tu travaillerais quel cépage et dans quelles conditions ?

MC : « Une bonne question... Idéalement je ferais du vin à 800/1000 m d'altitude. Pour aller chercher des nuits fraîches mais des journées tempérées. Et je travaillerais une multitude de cépages fins, des cépages qui ont une aptitude à la garde, sur des sols calcaires. Des vignes qui produisent au maximum une quarantaine d'hecto à l'hectare avec une démarche douce sur l'accompagnement matériel de la transformation. En m'entourant pour continuer à transmettre.



ENGLISH WAY OF SAYING IT...

Conversations centering on (among other things) the plant and the wines

June 18, 2026

Mathieu Coste, winemaker in Saint-Père (58)

David Arnaiz, winemaker in Villiers St Benoit (89) and wine merchant in Paris

David Arnaiz: "Can you describe your winemaking project and how it came about?"

Mathieu Coste: "Well, the winemaking project came after a decade of teaching viticulture at the Beaune wine school, where I eventually took on the role of manager for the school's own estate—21 hectares of vines in the Côte de Beaune."

DA: "And what made you want to have your own vines and produce your own wines?"

MC: "Let's just say that at the wine school, I didn't have quite the same freedom of action that I had later on. You see, I was really interested in the 'natural' aspect of things. That interest in nature was sparked by some key encounters. I'm thinking of someone—now the director of a laboratory at SIRAD in Montpellier—who introduced me to the precise mechanisms of how plants function, such as their defense systems against pests. That raised a lot of questions for me. There was also—as is often the case—a little nudge from fate: I had the chance to go study the rainforest from the famous 'Radeau des Cimes' [Canopy Raft] in French Guiana back in '94 or '95, alongside the late, great Francis Hallé. I spent wonderful evenings discussing plants with Francis..."

DA: "So, if I understand correctly, the initial goal with the vines was—of course—to make your own wine, but also to put into practice what you'd learned about the life of the plant?"

MC: "Yes, I think I came to realize that plants, just like animals, are quite simply living beings. As such, they too possess an arsenal—or at least the equipment—to perceive their external environment. My idea was to enter into a dialogue with the plant itself."

DA: "How does all that knowledge translate into practice once the grapes arrive at the winery?"

MC: "Well, I first made wine at various places: the Pouilly cooperative winery in the Coteaux du Giennois appellation, the viticultural school in Cosne-sur-Loire, and then a large estate owning seven or eight *Grand Cru* vineyards on the Côte de Beaune. Looking back, there came a moment when I thought, 'You know, it would be interesting to do absolutely nothing during the winemaking process.' That led me to connect with people who were already renowned—or sometimes criticized—for their non-interventionist approach. I began to realize that this was the future."

DA: "For what reasons?"

MC: "Simply to create a wholesome product—meaning nothing is added from the moment the grapes are picked and arrive at the winery. No yeast, no sulfur. In the past, I had added yeast, then yeast nutrients, and then other things at the end of fermentation... I didn't want to work that way. In fact, quite naturally—following my university studies and my work with plants—it became clear to me that all those mechanisms, additives, and interventions reflected a lack of confidence in the inherent quality of the grapes. From that point on, what mattered to me was having faith in my grapes." "I thought it might be smart to release the finest possible fruit of my labor, so I wouldn't have to do anything more to it later on."

DA: "You're known for long aging periods. Why choose that approach, given that it also ties up capital?"

MC: "Well, I believe any fermentation process is a reductive metabolic mechanism... The longer the gap between that transformation—that reduction via fermentation—and the actual tasting, the more complex the product becomes. That applies to cheese, meat products, dairy products, and so on. Allowing time to 'digest' that transformation reveals the full organoleptic potential."

DA: "A tricky question... What can you say about how the market for this type of

wine has evolved? And in your opinion, why is it starting to get a bit saturated and losing a bit of..."

MC: "Of Its soul!"

DA: "You could say that, yes!"

MC: "Well, for starters, I don't think the current players in the 'natural' wine scene are the pioneers. They're followers, since the pioneers date back to the 70s. I believe the organic movement, driven by its early advocates, was both a societal movement and a movement of producers with various goals. One of the primary aims was to warn people about a certain type of consumer culture that was leading to highly processed products. There was also the idea of maintaining some form of polyculture on farms. Today, I get the impression that the 'natural wine' label is used mainly to attract customers, and that just about anything gets lumped into that category. Unfortunately, it's become a trend. And the problem with trends is that they go out of style."

DA: "The natural wine market today has become just like any other market..."

MC: "Exactly. Forty years ago, when people committed to organic farming, it was precisely to avoid falling into the trap of consumer culture. Today, many of those making or selling wines marketed as 'natural' are simply driven by business logic." People will probably tell me that many others also helped make those wines known... True, but I believe the truth is far more complex and that we're in a grey area... meaning that, yes, it certainly helped introduce this faction—this segment—of natural wine to the world, but it didn't prevent the drift—not systematic, but all too frequent—towards business models driven solely by the bottom line. Well, that's the question that makes people wince a bit...

DA: "I did warn you... To get back to your wines... what would you say to someone tasting a natural wine—and specifically one of yours—for the first time?"

MC: "Simply that, among everything I've tasted—the most accomplished, the most 'natural,' the least processed wines—I've deeply felt that wine is 90% water. And those wines gave me a real sense of the "watery side" of wine. There is an ease of drinking—a youthfulness that feels almost eternal—meaning you can drink ten-year-old wines that possess extraordinary flavor and go down with surprising ease."

They are wines that don't weigh the body down. That is clearly the effect of time following fermentation. You could even call it "transmutation."

DA: "With an aromatic profile that is inevitably very different from what you find in more 'technical' wines..."

MC: "Exactly! It's just like cheese: an aged cheese has always been far more interesting than fresh cheese. Unfortunately, due to financial necessities or constraints, it is easier—or strongly recommended—to sell the wine you produced the previous year rather than keeping it in the cellar for three years... There are several sayings in the farming world, and I like this one: 'You need three vintages in the cellar: one for frost, one for hail, and one just in case.' That implied a minimum aging period of three years. The wine then reaches a level of expression you simply can't find after just one or even two years of aging."

DA: "Right now, you're taking a break from winemaking. If you were to make wine again, ideally, where would you do it? Which grape variety would you work with, and under what conditions?"

MC: "That's a good question... Ideally, I'd make wine at an altitude of 800 to 1,000 meters. To get cool nights but temperate days." And I would work with a multitude of fine grape varieties—varieties capable of aging well—grown on limestone soils. Vines yielding a maximum of around forty hectoliters per hectare, using a gentle approach to the technical aspects of winemaking. All while surrounding myself with others, so I can continue to pass on my knowledge.