



Que cache ce « collectif anonyme » de vignerons ? Une joyeuse bande qui opère, depuis quelques années dans les Pyrénées-Orientales, une petite révolution dans le monde viticole français. Vignerons et vigneronnes adeptes du bio y expérimentent un mode de production alternatif, depuis la taille de la vigne jusqu'à la mise en bouteille. La philosophie de ce « collectif anonyme », soucieux de ne pas attirer l'attention sur le travail d'une seule et unique personne : utiliser le savoir-faire traditionnel, la permaculture, et leurs propres essais afin de produire des vins de qualité.

Au fond d'une impasse de Port-Vendres, dans les Pyrénées-Orientales, deux portes bleues marines. Aucun signe distinctif si ce n'est un gros van noir sur lequel est apposé le logo du [collectif anonyme](#), un tire-bouchon [limonadier](#) semi-ouvert qui vient rappeler le « A » de « anarchie ». Tout est calme. Loin de l'agitation de la veille, quand Kris et ses deux partenaires, Julia et Jackie, ont mis en bouteille les 650 litres de leur millésime 2015 de grenache gris et blanc, soit plus de 800 bouteilles. A l'intérieur de l'ancien garage dont les murs ont été repeints à la chaux et les poutres à l'huile de lin, on est indéniablement dans un chai. Et plutôt atypique.....

Source : [Zéro pesticide, travail collaboratif, permaculture : le pari réussi d'un collectif de vignerons anonymes - Basta !](#)