

## Vinaigrierie artisanale la Guinelle à Cosprons



**C'est une fatalité, dans un processus biochimique normal,** le destin d'un vin est de devenir un « vin aigre »... du vinaigre. Ce processus, connu depuis l'antiquité, a été décrypté par Pasteur en 1865, lorsqu'il isola *Mycoderma aceti*, une bactérie acétique qui fixe l'oxygène sur l'alcool et le transforme en acide (et depuis renommée plus justement *acétobacter aceti*, puisqu'il s'agit d'une bactérie et non d'un champignon, comme le pensait Pasteur). Si le vinaigre est donc connu depuis la Haute-Antiquité pour ses vertus antiseptiques, désaltérantes (coupé à l'eau) et même aphrodisiaques, c'est à Orléans que nait en France la corporation des vinaigriers en 1394. Les vins rouges légers produits dans la région d'Angers et de Touraine étaient transportés par bateaux sur la Loire vers Paris. En raison des mauvaises conditions de transport, ceux-ci tournaient parfois au vinaigre. C'est ainsi qu'Orléans devint la capitale française du vinaigre jusqu'au milieu du XX<sup>ème</sup> siècle, lorsque les vinaigrieres industrielles prirent le pas sur la production artisanale, devenue rare et marginalisée. En effet, alors qu'il faut normalement un bon mois pour produire un vinaigre, les vinaigrieres industrielles produisent du vinaigre en quelques heures seulement. Inutile de dire que par ce procédé, la standardisation, l'uniformisation et la production de masse a pris le pas sur toute forme qualitative...

**Réglementation :** Afin de parer à tout risque de fraude, le vinaigre fait l'objet d'un règlement strict depuis 1905. L'article 1 du décret n°88-1207 du 30 décembre 2008 édicte : « *La dénomination "vinaigre" est réservée au produit obtenu exclusivement par le procédé biologique de la double fermentation, alcoolique et acétique, de denrées et boissons d'origine agricole ou de leurs dilutions aqueuses* ». Sur le plan technique, il est précisé que la teneur en alcool du vinaigre de vin ne doit pas dépasser les 1,5°. Néanmoins, les vinaigres issus de VDN (vin doux naturel, style Banyuls comme à La Guinelle) peuvent présenter un taux d'alcool ne dépassant pas les 3°. De plus, et dans tous les cas, la teneur en acide acétique doit être au minimum de 6 grammes pour 100 millilitres. Il est à noter que le chiffre indiqué sur une étiquette de vinaigre correspond non pas au taux d'alcool, mais au taux d'acide acétique exprimé en volume pour 100 millilitres.



Formation d'un « voile » à la surface du vinaigre. Celui-ci précipitera et deviendra la « mère ».

## La vinaigrerie :

On pourrait dire que **Nathalie Herre** a toujours eu le vin dans le sang. Son premier mari était vigneron, alors qu'elle fut elle-même commerciale pour le compte de vignerons. Après son divorce, partie de rien et sans but précis, elle achète une petite propriété à Cosprons, au creux d'un coteau schisteux entouré de vignes. Et, comme un pied de nez à son histoire, c'est ici qu'elle décide de produire du vinaigre. A ce moment, elle est une des seules à vouloir fonder de toute pièce une vinaigrerie artisanale en France. Les débuts furent totalement empiriques, faits de tâtonnements car elle ne possède aucune connaissance particulière sur le sujet. Elle débute ainsi en 1999 avec seulement quatre barriques, et ne s'appuie que sur ses propres résultats pour améliorer, modifier et affiner sa technique. Les premières années sont difficiles, mais Nathalie est une femme de caractère, tenace, et pas vraiment prête à se décourager aussi facilement. La reconnaissance vient enfin en 2003, lorsqu'elle conclut un partenariat avec le magasin Lafayette Gourmet, à Paris. La suite est logique : quelques grands chefs parisiens commencent à s'intéresser à ses produits, puis à les promouvoir dans leurs enseignes. Le succès est exponentiel - et mérité ! - à tel point que la vinaigrerie est régulièrement en rupture de stock, avec des visites qui s'enchaînent dans les modestes installations de Cosprons. Depuis, une boutique de vente a été ouverte au cœur de la ville de Banyuls. Mais ce qui fait la force de la vinaigrerie, c'est son caractère véritablement artisanal. Aujourd'hui largement comblée et avec des projets pleins la tête, Nathalie Herre va ainsi se payer le luxe de refuser une grosse commande pour une chaîne d'épicerie haut-de-gamme américaine. Celle-ci l'aurait obligée à doubler sa production (actuellement de l'ordre de 100 à 150 hl/an), ce qui serait allé à l'encontre de la vision qu'elle a de son métier...



*Nathalie Herre, une femme de caractère !*

## La production :

La principale production de **la Guinelle** est le vinaigre de Banyuls rouge et blanc. Elle produit également des vinaigres de Banyuls épicés, du vinaigre balsamique, de la gelée de lie de vinaigre et - parmi les futurs projets de la vinaigrerie - des *perles de vinaigre*.

### **Le vinaigre de Banyuls rouge et blanc**

Pour fabriquer un vinaigre de vin, on part donc d'un vin fait et fini. Pour son vinaigre de Banyuls rouge, Nathalie se fournit au **domaine Claire Mayol** (Jean-Philippe Saguy), qui lui garde chaque année, quelques hectolitres d'un Banyuls rimage (élaboration d'un VDN sans oxydation). Ce dernier contient environ 70 à 80 gr/l de sucre et n'est pas sulfité (élément important pour le bon déroulement du processus). Le tout jeune vin est alors entonné dans une vieille barrique (type bordelaise, mais d'autres contenants sont possibles) avec les proportions suivantes : environ  $\frac{1}{4}$  du fut contient du vinaigre de la précédente production,  $\frac{1}{4}$  du fut est rempli avec le jeune vin et la moitié restante n'est pas remplie. Ainsi, le jeune vin bénéficie de l'ensemencement naturel des bactéries présentes dans la précédente production, et d'une surface de contact maximale avec l'air. Pour l'anecdote, lors de sa première production, Nathalie avait commis l'erreur de vider complètement ses barriques, ce qui avait considérablement ralenti l'acétification du nouveau vin.

Une fois le vin entonné, se produit alors le processus de transformation de l'alcool en acide acétique à l'aide de bactéries. Ce processus naturel est grandement favorisé par la chaleur, le contact avec l'oxygène et l'ensemencement bactérien. A noter qu'ici, à la Guinelle, la population de bactéries acétiques n'est représentée que par une seule famille et que celle-ci est 9 fois supérieure à la normale (des études sont actuellement menées par des universités espagnoles et italiennes sur l'élaboration des vinaigres de la Guinelle). Il faut donc de 2 à 4 mois (très variable, en fonction des saisons et conditions climatiques) pour produire un vinaigre à parfaite maturité, c'est-à-dire avec un taux d'alcool inférieur à 3° et un taux d'acide acétique d'environ 6 grammes pour 100 millilitres. Trop longuement élevé, le taux d'acide acétique continue de grimper, rendant le vinaigre aigre et trop acide. Contrairement aux idées reçues, la mère ne favorise pas la transformation du vin en vinaigre. Elle est simplement un agglutinement de bactéries mortes, de lies, de tanins et de matière colorante, conséquence des phénomènes chimiques indus, qui précipite sous son propre poids au fond de la barrique. D'ailleurs, à chaque nouvelle production, la mère est enlevée des barriques. Lorsque le vinaigre est prêt, il est soutiré de la barrique (moitié du contenant soit environ 70 litres) et placé pendant encore 3 mois sous bonbonne de verre où il va se clarifier. A l'issue, il est enfin prêt pour la mise en bouteille - sans conservateur - qui se fait également sur l'exploitation.



*Elaboration en fût puis clarification en bonbonnes*

### **Les autres produits**

- **Vermeil et Taliouine**, les vinaigres aromatisés : les vinaigres sont aromatisés dans les bonbonnes de verre pendant la clarification. Le système d'aromatisation, qui est le même depuis le XVI<sup>ème</sup> siècle, consiste à placer les épices dans un linge suspendu au dessus du vinaigre, à l'intérieur de la bonbonne (le vinaigre n'est pas directement en contact avec les épices). Le confinement de l'ensemble suffit à aromatiser le vinaigre de manière, il faut le dire, assez remarquable. **Vermeil** est aromatisé à la cannelle et au clou de girofle tandis que **Taliouine** est aromatisé au pistil de safran du Maroc.

- **Lalie**, la gelée de lie de vin : après soutirage du vinaigre pour la mise en bouteille, il reste environ 20 cl de lie au fond de chaque bonbonne. Celle-ci est soigneusement récupérée et stockée dans une nouvelle bonbonne. Lorsque la quantité est suffisante, la lie est ensuite lentement réduite dans un chaudron avec un peu de sucre. On obtient ainsi une sorte de crème riche en sucres mais aussi haute en acidité et donc très gourmande. Compte tenu de la faible quantité de lie récupérée dans chaque bonbonne et de sa concentration au cours de la chauffe, on comprend aisément que la production de gelée est assez réduite. D'ailleurs, la vinaigrerie est régulièrement en rupture de stock !

- **Tchin Tchin**, le vinaigre balsamique : contrairement au vinaigre classique, le balsamique est obtenu à partir d'un moût de raisin à peine fermenté. La véritable méthode d'élaboration est un peu un mystère, mais ce que nous pouvons en dire est que ce jus est réduit au chaudron pour être concentré. Il se produit ensuite le phénomène d'acétification comme dans un vinaigre classique. Au final, il reste toujours du sucre dans le vinaigre mais celui-ci ne contient plus de trace d'alcool. Il peut être élevé plus ou moins longtemps en fût et soutiré sur le principe d'une solera. A la Guinelle, le moût utilisé est issu d'un grenache gris. Il est élevé dans des fûts de 60 litres depuis 5 ans pour la première mise. Ici, le vinaigre balsamique ne se colore pas, alors qu'ailleurs - toujours produit à partir d'un moût de vin blanc - celui-ci prend des teintes *ambré/caramel*, voire *noir*. Nathalie ne se l'explique pas... Plus que limitée, la production de balsamique est ici complètement confidentielle.



*Aromatisation des vinaigres par infusion, mais sans contact direct...*

### **Visite du 18 août 2010 :**

Pour ne pas voler la surprise de la découverte gustative de ces vinaigres et dérivés au lecteur, nous ne ferons pas de commentaire produit par produit. Par contre, si l'on devait dégager une trame commune à la gamme de vinaigres de la Guinelle, disons que ce qui nous a surpris le plus est leur intensité aromatique. En effet, à l'entrée en bouche, passé le quart de seconde où l'impact acétique se fait sentir, s'ensuit une explosion d'arômes très étonnante, tant sa puissance rétro-olfactive est grande et surtout savoureuse, complexe. Ainsi, nul besoin de « charger les doses » pour se faire plaisir. Quelques gouttes suffisent (sic). On comprend alors toute la noblesse du terme *condiment*, quand ce dernier est de qualité et donc utilisable à bon escient. Un sacré vecteur de plaisir !

A l'issue de la visite, alors que midi approchait déjà, Nathalie nous a gentiment conviés à partager une bouteille de vin. Cela a été le moment d'oublier un peu le vinaigre et d'évoquer aussi cette passion qui nous rapproche : l'amour du bon vin. D'ailleurs, Pasteur lui-même disait que pour faire un bon vinaigre, il fallait un bon vin. Nathalie en a profité pour évoquer son affection pour les vigneronniers singuliers, auteurs de vin originaux, tels Pierre Overnoy ou Alain Castex (Casot des Mailloles). Et c'est avec un verre de blanc du même Casot accompagnant un vieux gouda, autour de ces barriques de « vin aigre », que nous avons poursuivi ce moment riche et humain avec l'équipe de la Guinelle. Un grand merci à vous Nathalie, pour votre accueil et votre générosité, et longue vie à la Guinelle !



### **Vinaigrerie artisanale de la Guinelle**

Cosprons 66600 Port-Vendres

[www.levinaigre.com](http://www.levinaigre.com)

Tel : +00 (33) 4 68 98 01 76

#### Note :

- Avec la participation de **Laurent Garlin**