



Pour parfumer son vinaigre Vermeil, Nathalie a opté pour une recette du ^{xvi} siècle, consistant à suspendre dans les dames-jeannes des pochons d'épices.

LE VINAIGRE, SEULEMENT À PARTIR DE VIN ?

Pour Pasteur, seul le vinaigre de vin méritait le nom de vinaigre, et l'étymologie du terme (vin aigre) semble abonder dans ce sens. Il n'empêche que le cidre, la bière, voire l'hydromel ou le vin de riz peuvent également donner de bons vinaigres. On en fait même désormais avec du jus de tomate !

La Guinelle

Une vinaigrerie pas comme les autres

Dans les Pyrénées-Orientales, entre Banyuls et Port-Vendres, Nathalie Lefort, vinaigrière comme il n'en existe presque plus, prend son temps pour donner vie à des vinaigres d'exception.

Texte **Patricia Marini**. Photos **Marie-José Jarry**.

Entourée de vignes, la vinaigrerie de Nathalie Lefort est nichée en surplomb de l'anse de Paulilles, sur la Côte vermeille. Elle s'est installée, il y a vingt-deux ans, au lieu-dit La Guinelle pour élaborer des vinaigres d'exception. Un pari fou dans une région où l'on fait du vin et, a fortiori, du vinaigre depuis toujours. Au bout d'un chemin orné de motifs en céramique et de sculptures animalières, laissés par ses amis artistes, une soixantaine de barriques couvertes de toiles bayadères sont posées en plein air. La Guinelle est, en effet, la seule vinaigrerie artisanale à l'air libre de France : pas d'autre choix, puisque l'endroit ne dispose pas d'un abri fermé. La seule possibilité restait de disposer les barriques à l'extérieur. Et ce qui semblait représenter un handicap s'est révélé un atout : les bactéries se multiplient bien mieux dans cet environnement.

Une surveillance quotidienne

Chaque matin, la vinaigrière arrose les barriques pour humidifier le bois, une opération répétée midi et soir. Puis elle réalise des prélèvements pour contrôler le degré d'acide acétique du vinaigre : pas plus de six degrés. Une surveillance quotidienne indispensable, car « le vinaigre se fait à l'œil » : les bactéries s'agglutinent et forment, à la surface, une couche de plus en plus épaisse appelée la « mère ». Quand elle est suffisamment lourde, elle sombre au fond du fût, signe que le nectar est prêt. Il est alors soutiré et versé dans une dame-jeanne (grande bonbonne de verre au goulot court) : ceci permet de stopper son évolution, en l'isolant de l'air. Il reposera ensuite pendant deux à trois mois, temps requis pour qu'il « s'arrondisse et se filtre naturellement », avant sa mise en bouteille. La barrique est, quant à elle, de nouveau remplie de vin, et un nouveau cycle de fermentation repart. Le processus complet nécessite entre deux mois et un an. Une durée variable selon la météo, sachant que les bactéries naturelles ont besoin d'une température de 20 °C pour transformer l'alcool en acide ■■■



Pour éviter que le bois des barriques ne craquelle sous le soleil, il est arrosé matin, midi et soir.

DES PROPRIÉTÉS GUSTATIVES UNIQUES, OBTENUES GRÂCE À DES VINS DE QUALITÉ ET UN TRAVAIL SUR LES ARÔMES

■■■ acétique. Et plus les vins sont vivants, c'est-à-dire avec peu ou prou de sulfites ajoutés, plus les bactéries s'y développent librement. « Si le vin est bon, le vinaigre sera bon », insiste Nathalie Lefort. Elle a fait de cet adage sa marque de fabrique et sélectionne les meilleurs banyuls qui composent l'essentiel de sa production de vinaigres.

La passion du goût

Ce vin doux naturel local est protégé par une appellation d'origine contrôlée, depuis 1936. Son cépage, le grenache noir, donne des vinaigres fruités, ronds et gourmands. Elle puise aussi bien dans les grands crus que dans les vins doux naturels « rimage » (une mention spécifique pour certains banyuls élevés en bouteilles, sans passer par des fûts de bois) ou les vieux millésimes. Avec, comme résultat, une large gamme de vinaigres allant du rouge au blanc, en passant par le Vermeil aromatisé aux écorces de cannelle et aux clous de girofle, selon une recette du xvi^e siècle, ou encore le Talioune aux notes safranées. Avec quelques curiosités comme les perles, de petites sphères de vinaigre gélifiées. Forte de son succès, l'artisane a élargi son champ d'expérimentation à des vins d'ailleurs choisis pour leur caractère et leur diversité aromatique. Avec 0,001 % de la production française, elle reste un Petit Poucet de secteur. Ce qui ne l'empêche pas de commercialiser ses vinaigres dans de nombreuses épiceries fines de l'Hexagone, en plus de sa boutique sur place. Des chefs, dont Yves Camdeborde, qui fut l'un des premiers à la soutenir, se sont également fait les ambassadeurs de ses produits, et sa réputation a désormais dépassé les frontières. Mais elle peut surtout s'enorgueillir d'avoir prouvé à ses voisins vignerons que seuls les grands vins signent les grands vinaigres. ❖

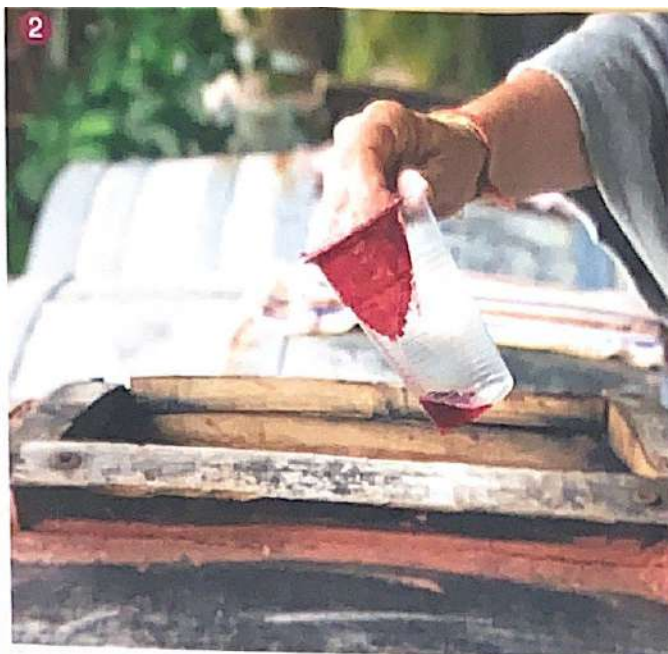
La Guinelle, 66660 Port-Vendres.

À TOUTES LES SAUCES

Avec sa robe vermillon et ses arômes de fruits rouges, le vinaigre de Banyuls est parfait, avec de l'huile d'olive et de la fleur de sel, sur de la roquette ou pour déglacer du foie de veau, avant de les glisser dans une salade. Plus surprenant, il peut relever une salade de fraises, à raison de quelques

gouttes. Élaboré avec des vieux banyuls, il en conserve les notes de figue et de noix, qui s'associent à ravir avec un magret. En blanc, il remplace avantageusement le citron et il égaye un filet de poisson, des légumes grillés ou une salade de lentilles tièdes de sa saveur épicée.





2

1. Nichée à flanc de colline, La Guinelle est la seule vinaigrerie à l'air libre de France. Barriques de chêne et dames-jeannes livrent ainsi un vinaigre artisanal, gorgé du soleil des Pyrénées-Orientales. **2. Nathalie réalise des prélèvements** quotidiennement pour surveiller, à l'œil, la transformation de l'alcool en acide acétique. Ce dernier ne doit pas dépasser 6 degrés. **3. Dernière étape**: le vinaigre est soutiré des barriques pour être versé dans des dames-jeannes. Isolé de l'air, son évolution est ainsi stoppée et il pourra reposer pendant 2 à 3 mois, le temps qu'il « s'arrondisse ».



3

3 produits de La Guinelle

Grand cru

Élaboré avec un banyuls de plus de dix ans, du réputé Domaine Vial-Magnères, ce vinaigre dégage des arômes de fruits secs et de miel. Idéal sur une salade d'endives au roquefort.

Vinaigre de vieux banyuls, 50 cl, 15,50 €.



Frais

Plus rare que le rouge, le vinaigre blanc se caractérise par ses notes d'agrumes. Il apporte fraîcheur et vivacité à un poisson vapeur, des huîtres ou une salade d'endives avec de l'huile de noix.

Vinaigre de banyuls blanc, 25 cl, 9,50 €.



Explosif

Effet détonnant en bouche avec ces billes de vinaigre de banyuls rouge gélifiées grâce à des extraits d'algues. Elles réveillent aussi bien un poisson grillé qu'un avocat et font des merveilles mélangées avec des cubes de melon, un filet d'huile d'olive et une pincée de piment d'Espelette.

Les Perles de La Guinelle, pot de 50 g, 11 €.