

MAGAZINE “LE CHEF”, N°143 AOÛT-SEPTEMBRE 2002.

« Un vinaigre gastronomique »

Le vinaigre artisanal de Banyuls vient d'apparaître dans les cuisines, des grandes tables gastronomiques.

Produit par Nathalie Herre sur le Domaine de la Guinelle à Port-Vendres (Pyrénées-Orientales), il se cuisine à la Maison Courtine (1 étoile), à la Régalade ou au Relais Louis XIII (2 étoiles) à Paris.

Nathalie Herre s'est lancée dans le vinaigre artisanal par défis : “le vinaigre est un produit que l'on ne valorise pas, c'est que j'ai voulu entreprendre”. Elle s'est installée, il y a 3 ans. Elle a commencé son activité tout d'abord par le biais du négoce : “cela ne marchait pas, les vigneron refusaient de vendre”.

Elle opta rapidement pour fabriquer le vinaigre à partir de son propre vignoble : “j'ai acheté 2 hectares de vignes à une coopérative située à Collioure”.

La production de ce vinaigre nécessite beaucoup de patience. Une fois le raisin récolté et égrappé, le jus de raisin reste entreposé dans des barriques exposées au soleil et remplies qu'à moitié. Il faut attendre un peu plus de 8 mois pour que l'alcool ne se transforme entièrement en acide acétique grâce aux bactéries qui se déposent naturellement à la surface du liquide.

Ces procédés naturels divergent totalement de ceux de l'industrie qui bousculent le vin pendant 15 jours donnant des vinaigres acides et peu aromatiques.

Le procédé naturel qu'utilise Nathalie Herre permet de produire un vinaigre aux arômes doux et fruités : “le taux d'acidité n'excède pas 6,5%”.

Elle réalise une production de 45 barriques, soit 6000 bouteilles de vinaigre. Et depuis septembre 2002 elle distribue un vinaigre de vin doux de Rivesaltes d'une production de 3000 bouteilles.