

LE MONDE (LUNDI 28/DIMANCHE 29 DÉCEMBRE 2003)

“Les beaux vinaigres de Banyuls et de Xérès”
Guillaume CROUZET

Le Vinaigre est-il le fils indigne du vin ? A part quelques rares maisons comme Martin Pourret à Orléans, qui procède encore par un lent travail d'acétification, le vinaigre de vin est souvent fabriqué à la va-vite, et le résultat n'est qu'un sous-produit bien décevant. Il existe toutefois, de part et d'autres des Pyrénées, des vinaigres de vin assez méconnus, mais réellement délicats, et qui peuvent servir en cuisine comme une épice à part entière. Ce sont chez les cavistes et dans les épicerie fines qu'on trouve ces petits bijoux de l'assaisonnement.

C'est en Andalousie, dans la province de Cadix, qu'est élaboré le vinaigre de Xérès, à partir de vins issus du vignoble local. Sur les trois millions de litres produits, tous ne se valent pas.

En effet, si leur méthode de production est toujours la même (un procédé qui consiste à mélanger peu à peu du vinaigre jeune à un vinaigre plus âgé dans des tonneaux successifs), la durée de vieillissement de ces vinaigres diffère de l'un à l'autre.

Si le simple vinaigre de Xérès ne nécessite que six mois de vieillissement en fûts de chêne, pour pouvoir bénéficier de l'appellation “reserva” il doit séjourner quatre fois plus longtemps dans les barriques. Cette longue gestation lui confère une surprenante rondeur en bouche, une fois passée la note acide qui le caractérise.. Ses arômes d'amande amère et de résine sont parfaite en accompagnement de légumes juste grillés, pour corser une sauce, un gaspacho, ou réaliser la vinaigrette

qu'affectionne Juan Marl Arzak, le chef aux trois macarons de San Sebastian : vinaigre de Xérès reserva, huile d'olive et jus de truffes noires....

Si peu de gens connaissent le “queue-de-vinaigre”, petit oiseau exotique originaire de l'est de l'Afrique, gris cendré à queue et croupion rouges, rares aussi sont ceux qui savent que le vignoble de Banyuls, outre ses vins doux naturels, produit aussi un excellent vinaigre. Il ne faut pas moins de cinq ans pour obtenir ce produit. Quatre années de fabrication du vin, lequel mûrit dans des tonneaux en plein air, exposés aux variations climatiques. Et une année pour que ce vin soit à nouveau passé en barriques de chêne, cette fois entreposées à couvert pour développer tous ses arômes.

Ce vinaigre fruité et corpulent est à utiliser avec parcimonie, pour déglacer le jus d'une volaille, relever la marinade d'un poisson ou apporter ses notes de noix et de réglisse, via quelques gouttes, dans un caramel. La Cave de l'Abbé Rous et le Cellier des Templiers sont les principaux producteurs de ce nectar, mais Nathalie Herre, ancienne viticultrice, a monté il y a quatre ans, à Port-Vendres une petite vinaigrerie artisanale, La Guinelle, où elle produit à l'ombre de ses oliviers un vinaigre de Banyuls particulièrement doux, aux arômes de framboises et de cassis. Délicieux.