



Vinaigres au parfum

Passionnée de vins, Nathalie Herre a eu le coup de foudre pour une petite maison accrochée à flanc de colline au-dessus du hameau de Cosprons, surplombant la baie de Paulilles. Ce sont ses amis vigneron qui l'ont poussée à s'intéresser au vinaigre de Banyuls. De fil en aiguille, avec une ténacité contagieuse, La Guinelle est devenue vinaigrerie. Artisanale mais surtout référence en matière de vinaigres : depuis ses premières commercialisations en 2001, ses flacons ont conquis les rayons de la Grande Épicerie de Paris, du Lafayette Gourmet, des cuisines des meilleurs chefs qui l'utilisent comme une botte secrète. Rangées entre les eucalyptus et les oliviers, les quarante barriques installées sous des canisses gardent le secret de la transformation d'un jeune banyuls fruité, vinifié par le Cellier des Dominicains, en un vinaigre parfaitement équilibré entre

acidité et arômes, très fidèle au vin d'origine. Plus d'un an à goûter l'air du temps, avant de se peaufiner en bonbonnes de verre, au soleil. C'est pendant cette deuxième étape que Nathalie personnalise ses créations : mélange d'épices et, pour ce printemps, un exceptionnel vinaigre au safran cultivé dans le village de Taliouine, au Maroc, que Nathalie a déniché au cours de son dernier voyage. Ce flacon exceptionnel, aux fragrances orientales et fruitées aura pour Pâques un autre compagnon de haute volée : expérimentant la méthode balsamique, la dame vinaigrière a rajouté un moult de grenache gris très sucré à sa base de banyuls. Tchîn-Tchîn est une fantaisie de vinaigre, on le croquerait comme un fruit !
 LA GUINELLE, 66660 COSPRONS,
 PORT-VENDRES, 04 68 98 01 76,
 www.levinaigre.com
 VISITE RECOMMANDÉE,
 FLACON DE 50 CL À PARTIR DE 7,90 €.