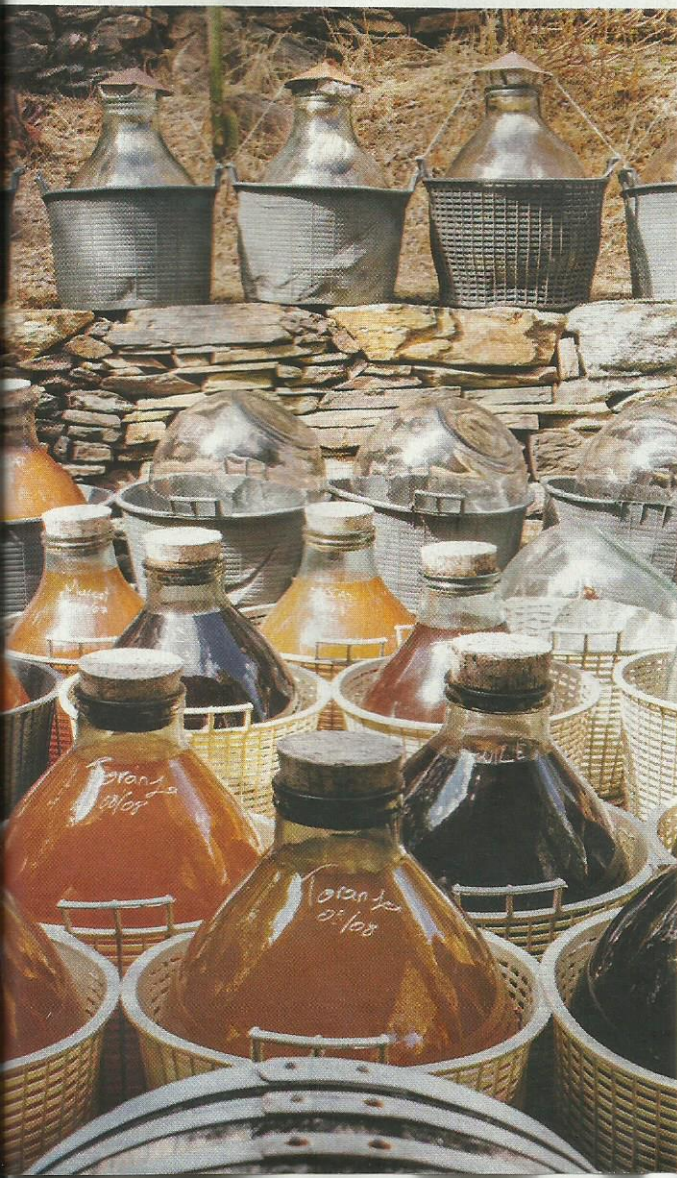


À La Guinelle, le vin tourne au vinaigre GRAND CRU.

CRÉÉ IL Y A PLUS DE VINGT ANS PAR NATHALIE LEFORT, CE TEMPLE BUCOLIQUE DE L'ACIDITÉ PRODUIT ARTISANALEMENT D'EXCEPTIONNELS VINAIGRES DE BANYULS, ÉLABORÉS ET AFFINÉS EN PLEIN AIR.

Texte Stéphane DAVET - Photo Sandra MEHL



“LA VIE M'A FAIT UN CADEAU QUAND J'AI EMMÉNAGÉ À LA GUINELLE.”

Nathalie Lefort, dite Nathou, ne parle pas seulement du coup de foudre qu'elle a eu, à la fin des années 1990, pour cette petite maison accrochée à flanc de colline, encaissée entre terrasses de vignes et garrigue, au-dessus du hameau de Cosprons, dominant la baie des Paulilles, à équidistance de Port-Vendres et de Banyuls-sur-Mer. Car ce coin du Roussillon lui a offert bien plus qu'une habitation. Sans préméditation, cette ancienne commerciale dans le vin a transformé l'endroit en une vinaigrerie artisanale, la seule à élaborer en plein air le merveilleux vinaigre de banyuls. Elle a ainsi fait de La Guinelle une marque plébiscitée par le monde de la gastronomie et un lieu de pèlerinage pour les amateurs de plaisirs acétiques, émerveillés par la cinquantaine de barriques et les dizaines de dames-jeannes, ces grandes bonbonnes de verre, s'alanguissant sous les figuiers.

Certes, le vinaigre de banyuls existait avant que cette ex-épouse de vigneron ne produise sa première fiole. Mais la réputation de ce produit conçu à partir des vins mutés du cru demeurait confidentielle. Gourmande d'acidité, Nathalie Lefort a d'abord constaté la difficulté d'impliquer les viticulteurs dans le vinaigre, synonyme, pour beaucoup, de ratage. « *Le vinaigre ne doit pas être considéré comme une erreur, mais comme une autre étape de la vie d'un vin, pouvant tout autant refléter son identité* », souligne-t-elle. Après les premiers tâtonnements et des rencontres décisives (avec Alain Castex, du domaine Casot des Mailloles, qui l'initia aux vins nature; avec le chef Yves Camdeborde, devenu, dès 2001, son premier fan et promoteur; avec les chercheurs de l'université de Saragosse, venus étudier à La Guinelle...), Nathalie Lefort a défini une méthode, signature de tous les vinaigres de la maison.

Tout commence dans des barriques de chêne suffisamment anciennes pour qu'aucun tanin boisé ne vienne parasiter l'identité du vin. Rempli à moitié pour laisser la plus grande surface possible au voile de bactéries acétiques transformant doucement le vin en vinaigre, le fût est soutiré du quart de son contenu au bout de quatre à six mois, quand celui-ci a atteint 6 à 6,5 degrés d'acide acétique. Le tonneau est complété à nouveau de vin frais, le vinaigre retiré est transvasé dans de volumineuses bonbonnes de verre. Elles resteront à l'air libre deux à

trois mois. « *Un temps de repos essentiel pour arrondir le produit* », explique-t-elle. Avant d'embouteiller des fioles au bouchon de liège et cachet de cire.

La Guinelle propose deux catégories de vinaigre de banyuls. La première est conçue avec un rimage, vin muté à base de grenache noir (sans sulfites), élevé à l'abri de l'air par la coopérative du Cellier des dominicains. Il présente des atouts de vin jeune, avec des arômes de fruits rouges. « *Le vinaigre pète le fruit de la même façon* », insiste Nathalie Lefort, tout en conservant une douceur propre aux vins mutés.

Seconde référence, le vinaigre de vieux banyuls est élaboré avec des cuvées de 10 ans d'âge (fournies, en particulier, par le domaine Vial-Magnères) à base de grenache gris et noir, élevées en mode oxydatif. Elles développent ainsi une complexité aromatique riche en fruits secs, tabac, cuir, épices... Une typicité retrouvée dans des vinaigres « *d'une profondeur et longueur en bouche exceptionnelles* », estime Thomas Brachet, chef des tables bistrotonomiques des Arlots et du Billili, à Paris. Il en rehausse ses sauces et jus de viande ou relève de quelques larmes une salade de fraises. Thomas Brachet a aussi adopté le vinaigre de muscat de La Guinelle (dans sa vinaigrette, adoucie d'un peu de miel, accompagnant une salade de betteraves ou dans la mayonnaise de son céleri rémoulade).

Car le répertoire de la vinaigrerie ne s'arrête pas aux banyuls. La Guinelle s'est également fait connaître pour ses « *cuvées flash* », des éditions limitées élaborées avec le nec plus ultra des vigneron bio et nature. Vinaigre de mauzac gaillacois de chez Plageoles, de savagnin jurassien de chez Bornard, de chenin produit à Montlouis-sur-Loire par Lise et Bertrand Jousset, de gewurztraminer d'Andrey et Christian Binner... Des pépites dont la variété confirme l'éternel credo de Nathalie Lefort : « *C'est le vin qui fait le vinaigre.* »

Après vingt-trois années de labeur passionné, la fondatrice a choisi, en février, de transmettre l'entreprise à Chandra Brune, formée depuis dix ans à ses côtés. Une garantie de pérennité, mais aussi d'énergie renouvelée. À tout juste 30 ans, cette autre piquée de vinaigre a déjà élaboré ses trois premières cuvées flash : La Dame, conçue à base de vieux rivesaltes, un vin naturellement doux ; La Douce syrah, au goût de fraise des bois ; et Toranja, cosignée avec Manuel Di Vecchi Staraz, l'un des vigneron nature des 9 Caves, à Banyuls, dont le vin à base de macabeu et de grenache gris offre au vinaigre des arômes d'agrumes. (M)

Des bonbonnes de vinaigre à La Guinelle, à Cosprons, le 9 septembre.