

Terre de Vins

Le château Beaubois certifié « Vin Vegan Européen »



Dans les Costières-de-Nîmes, le château Beaubois collectionne les certifications vertes. La dernière en date se nomme « Vegan ».

Ils ne sont que cinq domaines viticoles en France à avoir obtenu cette certification encore méconnue du grand public : Vegan. Château Beaubois, dans les costières-de-Nîmes, en fait partie depuis le début de l'année. « Nous sommes en bio depuis 2009, indique Fanny Boyer, à la tête du domaine avec François son frère. Et depuis 2014, nous disposons de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) de niveau 3. Elle atteste de pratiques respectueuses de l'environnement au sein de notre exploitation. » Pour finir en 2016, le domaine a été récompensé par le prix national de la dynamique agricole. « On s'est intéressé à la démarche Vegan, car nos importateurs nous demandent régulièrement si nos vins ne contiennent pas d'allergènes pour les consommateurs. »

La certification Vegan leur garantit que les ingrédients utilisés dans les produits qu'ils consomment sont **exclusivement d'origine végétale**. Ils ne doivent pas non plus provenir de l'abattage d'animaux. « Nous avons donc abandonné les produits de collage à base de blanc d'œuf ou de caséine qui servent à clarifier nos vins, souligne Fanny Boyer. Nous utilisons désormais de la colle à base de pois. Nous avons voulu apporter des garanties à ce niveau. » Rien d'autres n'a changé, ni au vignoble, ni en cave. « À tout moment nous pouvons être contrôlé par l'organisme certificateur », précise encore Fanny Boyer.

Dans la foulée, elle et son frère ont concocté une nouvelle cuvée baptisée Idole. Elle se décline en rouge et en blanc (36 € chacun) et met en valeur tous les cépages des costières-de-Nîmes. Viognier, grenache, roussanne et rolle pour le blanc. Syrah, grenache noir, mourvèdre, cinsault et marselan pour le rouge. Chacun d'eux a été vinifié et élevés séparément pour être assemblés ensuite. Durée d'élevage, six mois pour les blancs, 15 pour les rouges. On attend avec impatience le résultat.

**« Terre de Vins » aime...
Harmonie 2013 (18 €)**

Syrah et grenache, élevés douze mois en fût, sont au summum sur ce millésime 2013. Ils offrent un fruité croquant et fondu aux saveurs de fruits noirs, de sous-bois, d'humus et d'eucalyptus, le tout souligné de notes torrifiés et grillés. À marier sur une poêlée de lactaires en persillade.