

Le véganisme s'installe dans le vin régional



François et Fanny Boyer sont les deux gardois créateurs du vin 100% végétal. D.R L'utilisation de l'article, la reproduction, la diffusion est interdite - LMRS - (c) Copyright Journal La Marseillaise

La mode du vegan arrive même dans le monde du vin. Deux Gardois ont réussi à produire une bouteille dite 100% végétale, sans utiliser de protéines animales. Le vin sans composition animale est une nouveauté européenne. Il existe actuellement sept producteurs dont deux en France.

Après les cosmétiques, les produits d'hygiène, les chaussures et les restaurants, c'est au tour des vins de tendre vers le phénomène du veganisme, à ne pas confondre avec le végétarisme. Le premier ne mangeant absolument rien qui provient d'un animal, là où le deuxième peut se permettre les produits laitiers et/ou le poisson.

Cela se passe sur les terres des Costières de Nîmes. Au château Beauboïs, François et Fanny Boyer sont les premiers du département à exploiter le « label Vegan » et les cinquièmes de France. La cuvée de 2016 sera donc la première du domaine à posséder un label V européen qui garantit depuis dix ans la production 100% végétale du précieux breuvage.

L'intention de départ des créateurs était « une recherche toujours plus poussée vers le naturel », raconte Fanny Boyer. « Nous avons commencé à produire du vin bio en 2009, pour atteindre en 2014 le plus haut statut de HVE, pour Haute valeur environnementale. » Cette distinction assure que le vin est produit sans pesticide et extrêmement respectueux de l'environnement. Plus qu'un effet de mode, le vin vegan est surtout consommable par les allergiques aux protéines animales comme par les forcés à un régime végétal.

Mais comment un vin peut-il être vegan ? Dans la préparation du vin, il y a une étape appelée le collage, permettant de clarifier le liquide. Il s'agit simplement d'intégrer dans le produit un peu de blanc d'oeuf ou du lait. Une demi-cuillère pour une centaine de litres suffit. Les protéines contenues dans l'oeuf ou le lait vont se mélanger au vin, s'agglutiner aux molécules responsables du trouble, les entraînant au fond de la cuve. Pour le rendre vegan, les viticulteurs ont remplacé tout composant animal par de la colle de pois cassés.

Un réel besoin plus qu'un effet de mode

L'engouement pour le vin vegan est énorme, assurent les propriétaires. « On reçoit une dizaine d'appels pour des commandes chaque jour », précise Fanny Boyer.

Ce n'est pas pour autant que le prix change. À sa sortie en juillet 2016, la cuvée de vin vegan ne coûtera pas plus cher qu'une autre production du domaine château Beauboïs. Compter entre 6,50 euros la bouteille, à 36 euros pour la plus chère : la cuvée Idole. Au niveau du goût non plus, pas de gros changement par rapport à son homologue rouge pourtant extrêmement cruel envers le blanc d'oeuf. « L'utilisation des blancs d'oeufs est une méthode ancestrale pour filtrer le vin. Utiliser de la colle de pois n'en change évidemment pas le goût, surtout vu le peu de quantité utilisé », insiste la propriétaire du château. « Nous répondons seulement à une demande forte des consommateurs. »

Lucas Mollard