

Vinaigrerie Montpelliéraine : des vinaigres de caractère !

Nicolas Robinson est l'un des rares maîtres vinaigriers français. Il a installé son atelier artisanal à Saint-Gély du Fesc, près de Montpellier. Rencontre avec un passionné au caractère bien trempé...

Voilà plus de trois ans que Nicolas Robinson portait le projet d'ouvrir sa propre vinaigrerie. « Après un BTS en vin et spiritueux, plusieurs parcours m'ont notamment menés à l'étranger. Puis, j'ai fini par travailler avec des vigneron. Grâce à eux, j'ai découvert cette production artisanale et ce savoir-faire traditionnel qui tombait peu à peu en désuétude » explique le producteur. Il décide alors de relancer une production locale et réanime peu à peu le métier de vinaigrier. « L'Occitanie était encore au siècle dernier une région, certes, réputée pour ses vignobles mais aussi pour ses vinaigres. J'ai donc simplement souhaité renouer avec la tradition et redonner au vinaigre ses lettres de noblesses ».

Un métier en voie de disparition

Aujourd'hui, l'écrasante majorité du vinaigre consommé en France est produite de façon industrielle, par un procédé qui prend moins de 24 heures. « Il ne reste que sept artisans vinaigriers dans tout l'Hexagone. Il faut dire que la production artisanale prend du temps » remarque Nicolas.

Avant toute chose, il faut trouver les matières premières : le vin et le moût de raisin.

« Je travaille pour ma part avec Christophe Sabatier du domaine de Cassagnole, à Assas. Il produit des vins bios naturels sans sulfites avec des cépages traditionnels et régionaux. Sa démarche d'agriculture saine et durable correspond à l'éthique et à l'orientation de mon propre travail » remarque l'artisan vinaigrier.

Une transformation qui prend du temps

Après avoir sélectionné les cépages adaptés à sa production, Nicolas réalise ses assemblages puis vinifie son vin en fût de chêne. « Là, par un long processus d'élevage de bactéries, la mère du vinaigre se développe et vient transformer l'alcool du vin en acide acétique. Cette mère est la signature du vinaigrier, elle est propre à chaque chai » précise le producteur.

La transformation en vinaigre classique prend au minimum un an, mais pour le balsamique il faut compter au moins trois ans et jusqu'à douze ans, selon la recette ancestrale de Modène !



Une recette naturelle

Le vinaigre balsamique est élaboré sur la base d'un vinaigre classique. « Lorsqu'arrivent les vendanges, je choisis les moûts de raisin que je fais chauffer pour en concentrer les sucres. Je rajoute ce moût concentré au vinaigre de l'année précédente. Là, il faut encore patienter deux ans

que le sucre s'acidifie. C'est ce qui lui donne ce côté caramel et gourmand mais il n'y a aucun sucre ajouté contrairement aux vinaigres industriels ».

UN MODÈLE ÉCONOMIQUE VERTUEUX

La production de Nicolas Robinson vient tout juste d'être certifiée bio. Toutefois le producteur n'entend pas s'arrêter là. Son entreprise a en effet été conçue sur un modèle éco-responsable « le plus irréprochable possible. L'emballage papier comme les étiquettes et les cartons sont en matières recyclées. Les bouteilles sont en grès avec un cycle de vie particulièrement intéressant. Elles sont par ailleurs moins énergivores au recyclage que le verre » explique le producteur.



Vinaigrerie de Montpellier
Rue du Clapas
34980 Saint-Gély-du-Fesc
06 22 28 31 52 ■