



Rosé et bien acidulé

Certes à la mode, le rosé s'offre sous divers aspects, vin tranquille, sec, un rien sucré, frisant, pétillant, ... Alors, complément indispensable, pourquoi pas sous forme vinaigrée ? C'est en Jura qu'on le trouve. Cette région nous étonnera toujours. Riche en spécialités, elle offre déjà une gamme importante de vinaigres, de ceux issus de vins rouges ou blancs jusqu'au mythique vinaigre de Vin Jaune.

La version rose

Il existe sur les flans du Bon Pays, un cépage au jus fruité et gourmand, le Poulsard. Il donne un vin friand et rafraîchissant. Sa peau fine ne lui fait pas engendrer des vins sombres aux tanins puissants. Il est à l'opposé des extractions et reste léger même après une longue macération. C'est du vin que naît le vinaigre. Philippe Gonet s'est fait le chantre des vinaigres jurassiens. Il s'est tout d'abord essayé au Jaune et l'a réussi avec maîtrise. Le rouge issu du cépage Trousseau, une autre spécialité jurassienne, a suivi. Puis les Chardonnay et Savagnin, pour être aujourd'hui à la tête d'une gamme bigarrée, dont les deux versions de balsamiques, Jura-balsam rouge léger et concentré, sont les fleurons. Il lui manquait une couleur, le rose.

Vinaigre de Poulsard

Vieux rose à l'œil, nuancés de reflets ambrés. À le humer, en faisant abstraction de l'odeur ascétique, on discerne les parfums d'une framboise bien dominante. À ses côtés, la fraise des bois et la confiture d'airelle font bonne figure, complétées d'un peu de banane, de lychee et de mangue.

La bouche, c'est elle qui nous intéresse le plus n'insiste pas trop sur l'acidulé et préfère libérer ses arômes des fruits. Y ajoute du poivre et du cumin, plus des notes de réglisse et de



cacao. Bref, ce vinaigre bien élaboré ressemble fort au vin original, l'acescence en plus.

La fabrication

Il est élaboré à partir de vins de consommation, c à d : pas à partir de vins piqués ! La matière première doit être de bonne qualité. La méthode est assez simple. Le vin, dans un tonneau pas tout à fait rempli, subit une micro-oxygénation intense.

Le vinaigrier laisse un fond de vinaigre pour ensemercer la fournée suivante. Les détails opératoires restent toutefois... secrets.

Son usage

Les vinaigrettes légères, celles qui assaisonnent les légumes croquants ou les salades de mesclun. Les déglaçages qui rafraîchissent les sucs de viande blanche. Également les réductions qui en amplifient le goût du vinaigre et se peignent sur l'assiette, peinture savoureuse qui relève un plat de poisson blanc p. ex. ou encore qui sert de fond pour une sauce acidulée et fruitée.

Pour Philippe Gonet, maître vinaigrier, qu'est-ce qu'un bon vinaigre ?

« Il faut pouvoir identifier le vin dont le vinaigre est issu, reconnaître un Chardonnay, un Poulsard ou un Vin Jaune. En outre, il doit être léger, sans goût de réduit. Alors, il aromatise le plat sans le couvrir, lui apporte des notes subtiles sans l'envahir. Un bon vinaigre doit être discret et subtil. »

Marc Vanhellemont

www.philippe-gonet.fr

Importé et distribué par

www.ingredientsdumonde.be



BRUSSELS SOUTH CHARLEROI AIRPORT

Nouvelle destination 3 fois par semaine:

Bordeaux Mérignac

Enfin le Vignoble Bordelais accessible à petits prix !

