

Le vin vegan prend pied en Médoc

BLAIGNAN-PRIGNAC Parmi les précurseurs des châteaux préoccupés par l'environnement, L'Inclassable touche une nouvelle clientèle

Souvent au centre de joutes oratoires enflammées lorsqu'il s'agit de défendre l'esprit du Médoc – dont il estime, en général, qu'il peut se suffire à lui-même sans trop aller chercher d'influences extérieures –, Rémy Fauchey passe aux yeux de certains pour un traditionaliste. C'est oublier que le vigneron, patriarche du château L'Inclassable de Blaignan-Prignac, aujourd'hui officiellement à la retraite, a souvent été à la pointe d'initiatives tournées vers l'avenir.

Celui de l'œnotourisme, par exemple, en ouvrant il y a quelques années des meublés touristiques à Lesparre, en liaison avec son château où les capacités d'accueil sont restreintes. Dernier pas de plus vers demain en date, la production d'un vin « vegan », pour lequel la propriété familiale a obtenu la labellisation fin 2017.

Sa fille Sabine, 40 ans, qui gère en famille le château où elle a trouvé sa place en 1999, explique : « Pour nous, c'est la bouteille de l'espoir par rapport à tout le travail que nous faisons sur l'environnement depuis 2008, et qui nous a déjà valu d'être parmi les premières propriétés certifiées Haute Valeur Environnementale en 2013 ».

« Vegan sans le savoir »

Un produit vegan ne doit contenir aucune matière d'origine animale et on aurait pu penser que le vin, à base de raisin, l'était forcément. Or des protéines animales y sont introduites lors du processus de clarification, dont le but est de faire se déposer au fond des barriques les résidus de le-

vure qui y sont en suspension. Sans cette opération, également appelée collage, le vin serait trouble, et les protéines d'origine animale utilisées sont fréquemment – du blanc d'œuf, de la caséine issue du lait, ou encore de la colle de poisson.

Pour devenir vegan, le vigneron peut remplacer l'animal par le végétal, et intégrer à son vin des protéines issues du pois chiche, de la pomme de terre ou du blé. Une autre solution, pratiquée depuis longtemps par L'Inclassable, est

de ne pas mettre de colle du tout : « Nous pratiquons en effet la clarification naturelle en laissant le temps pour que le dépôt se fasse de lui-même. En fait, nous étions vegan sans le savoir, et cette labellisation est une suite logique en même temps que l'aboutissement de beaucoup de travail. »

D'autant que le label officiel n'a pas été obtenu du jour au lendemain, et qu'il aura fallu de longues démarches pour justifier que les conditions strictes du cahier des charges étaient bien remplies. Sur les 70 000 bouteilles que produisent annuellement les 16 hectares du château en appellation Médoc, 30 000 de l'année 2016 portent l'étiquette vegan.



Sabine Fauchey préside aujourd'hui aux destinées du château L'Inclassable, qui produit un vin vegan. PHOTOS ARNAUD LARRUE

Il s'agit d'un assemblage spécifique, dont Sabine Fauchey dit que c'est un « beau vin », vendu à moins de 15 euros au départ propriété : « Le fruit y est mis en avant avec une belle fraîcheur, souligne-t-elle, il peut accompagner tout un repas pour un moment de partage. »

Zéro herbicide depuis 2008

Car, pour elle, vegan ou pas, le plus important reste la qualité du produit, et les conditions dans lesquelles on l'obtient : « Nous nous occupons des racines, du bois et des feuillages avant d'arriver au raisin, précise-t-elle encore. Depuis 2008, nous sommes à zéro herbicide avec une recherche de cohérence sur l'ensemble du

vignoble au détriment des rendements et pour une meilleure qualité. Nous souhaitons faire une viticulture de qualité qui soit respectueuse de l'environnement et de la biodiversité, c'est-à-dire aussi de l'homme et des animaux ».

Et elle ne manque jamais de rappeler les mots de son père : « Notre vin n'est pas forcément le meilleur ou le moins cher, mais je peux vous certifier que c'est le plus nature du Médoc ! »

Arnaud Larrue

Château L'Inclassable, 4, chemin des Vignes, à Blaignan-Prignac. Tél. 05 56 09 02 17, courriel : contact@linclassable.com Site Web : www.linclassable.com



Sabine Fauchey présente dans les chais de la propriété familiale le vin vegan du château L'Inclassable



Le château L'Inclassable à Blaignan-Prignac consacre une partie de ses 16 hectares à l'élaboration d'un vin vegan