

LE VINAIGRE DE REIMS

Description succincte

Tout liquide alcoolique peut donner naissance au vinaigre. Celui de Reims est lié depuis plusieurs siècles au vin de Champagne. En effet, il est élaboré à partir du marc de dégorgement après la seconde fermentation du champagne. Sa couleur est ambrée, son parfum est doux et il possède un goût boisé. Il titre 7° d'acide acétique.

L'histoire

L'apparition du vinaigre est contemporaine de celle du vin. Car dès que l'on souhaita conserver ce dernier, sa première maladie se déclara... C'était le vinaigre.

Hérodote en parle. Pline rapporte qu'il était employé comme boisson par les soldats romains. Au Moyen -Âge, sa fabrication était encore entourée d'un grand mystère à tel point que la corporation des vinaigriers, reconnue en jurade (groupement professionnel autonome) en 1394, jouissait d'une grande considération. Lavoisier ou Chaptal se sont penchés sur l'énigme de sa fabrication. Persoon, en 1822, attribua le premier la naissance du vinaigre à la présence d'un microorganisme qu'il nomma *Mycoderma aceti*. Pasteur, en 1864, confirma sa théorie.

Les vinaigres de vin rouge et de vin blanc existent en Champagne depuis plusieurs siècles. On note leur présence en 1793 dans les *Tableaux du maximum* qui fixent le prix des denrées. Leur prix varie alors entre 18 et 9 pintes.

La maison Charbonneaux fut fondée à Reims en 1797. Son activité était alors la fabrication du savon pour le nettoyage des laines des moutons de Champagne. Elle est cédée, en 1962, à la société Pierre Brabant. Cette dernière rachète rapidement deux entreprises rémoises de moutarde et de vinaigre et la maison Charbonneaux-Brabant devient ainsi l'unique héritière de la tradition vinaigrière rémoise.

L'art de vivre

Le vinaigre est traditionnellement utilisé pour l'assaisonnement des salades et des entrées. Tout le monde connaît la vinaigrette... Les vinaigres de qualité trouvent actuellement un regain de notoriété par le rôle qu'ils jouent dans la cuisine dite «nouvelle». Il apporte du piquant et de l'acidité. Écoutons Thierry Voisin, l'ancien chef du restaurant «Les Crayères» à Reims : «Une petite touche d'acidité donne aux mets une extraordinaire longueur en bouche».

L'appellation

Selon une réglementation très précise, le vinaigre doit être exclusivement d'origine agricole.

L'appellation «vinaigre» est réservée au seul produit obtenu par le procédé biologique de la double fermentation alcoolique et acétique, de denrées ou de boissons d'origine agricole ou de leurs dilutions aqueuses.

Technique de fabrication

La matière première du vinaigre de Reims est constituée du vin récupéré au moment du dégorgement de chaque bouteille de champagne. Il est ensuite passé en cuve afin de permettre sa transformation en vinaigre sous l'influence du *Mycoderma aceti* (ferment du vinaigre). La fermentation dure environ 36 heures et permet d'atteindre 7° d'acide acétique. On le met ensuite à vieillir pendant un an en fûts de chêne de 220 litres à température ambiante. A l'issue de cette période, le vinaigre est filtré à l'aide de *kieselguhr* (diatomées) fait de poudre naturelle filtrante qui n'en altère pas le goût. Il est ensuite conditionné en bouteilles champenoises avec bouchons de liège.

Il faut savoir que le vinaigre ne contient pas d'alcool mais de l'acide acétique. Le degré indiqué sur la bouteille est l'évaluation de cette acidité et non pas la mesure d'une proportion d'alcool.

Economie

La maison Charbonneaux-Brabant propose une gamme de 6 vinaigres (Reims, Balsamique, Xérès, Reims Framboise, Cidre au miel et Herbes de Provence) en 25 cl et de 9 vinaigres (Reims, Balsamique, Vin vieux, Xérès, Rouge Framboise, Cidre de Normandie, Bordeaux, Bourgogne et Muscat) en 50 cl . La production annuelle des vinaigres tous confondus correspond à 22 000 hectolitres de vinaigre à 10°. La production annuelle de vinaigre de Reims est de 5000 hectolitres.

Anecdotes

Les éléphants d'Hannibal auraient traversé les Alpes grâce au vinaigre qui dissolvait les montagnes... Le drosophile, minuscule mouche à vinaigre, a été utilisé par Morgan Thomas Hunt «pour ses découvertes sur la fonction des chromosomes à porter l'hérédité» qui lui valurent le Prix Nobel de Physiologie-Médecine en 1933.

Le «carabe doré» égyptien, en fait assez proche de notre scarabée, avait coutume de projeter un liquide acide lorsqu'il se sentait menacé. Les Égyptiens, qui élaboraient du vin et avaient constaté, mais non démontré, la présence du *Mycoderma aceti* étaient persuadés que le «carabe doré» crachait du vinaigre.

Le vinaigre est un «trésor de bienfaits»... C'est un véritable stimulant de l'appétit grâce à la stimulation des glandes salivaires... Dilué, il figura longtemps dans la panoplie des traitements contre la fatigue et les maux de gorge... Il fixe les couleurs des vêtements... Il fait fuir les moustiques...

Le produit et les écrits

«...Le vinaigre de Reims aux saveurs très pointues et très délicates ne masque pas les saveurs des produits mais les valorise comme si sa finesse était au service du goût de chaque produit...» dit

Arnaud Lallement, chef du restaurant « L'Assiette champenoise » à Reims.

Claude Chabrol a immortalisé un certain *Poulet au vinaigre* et son acteur principal Jean Poiret.

Le service de la dégustation

Nous l'avons déjà dit le vinaigre éveille et «émoustille» de nombreux mets dont il relève les saveurs sans les écraser. Lise Bésème-Pia propose de nombreuses recettes à base de vinaigre dans son livre *Moutardes et vinaigres à Reims*.

Bibliographie

Champagne-Ardenne – Produits du terroir et recettes traditionnelles

Collection : «L'inventaire du patrimoine culinaire de la France»

Editeurs : Albin Michel et Conseil national des Arts culinaires

Dépôt légal : septembre 2000

ISBN 2-226-11516-1

Moutardes et vinaigres à Reims

Lise Bésème-Pia

Éditions du Coq à l'Âne

Dépôt légal : septembre 2002

ISBN 2-912036-20-8

Contact

Auteur de livres régionaux

Lise Bésème-Pia

Le Petit Paquis

08150 SECHEVAL

Tel 03.24.68.25.

Producteur

Charbonneaux – Brabant S.A.

5, rue de Valmy

PO Box 341

51062 REIMS Cedex

Tel 03.26.49.58.70