

Et voilà les vins véganes !

Viticulture | Ces cuvées sont élevées au château Beauboïs, sur le terroir des Costières de Nîmes.

Dominant les étangs et les marais de Petite Camargue, le château Beauboïs se dresse fièrement entre chênes, pins et oliviers.

Depuis des siècles, les propriétaires de ce domaine de Franquevaux lui ont permis d'acquérir un savoir faire certain dans le travail de la vigne et l'élevage des vins.

Voilà dix-sept ans, Fanny Molinié-Boyer et son frère François ont pris en mains ce vignoble familial de 50 hectares en costières-de-nîmes. Et ils ont choisi de lui offrir une nouvelle destinée.

Engagés dans une démarche agro-environnementale particulièrement poussée, ils ne pensaient sans doute pas aller jusqu'à la certification Végane (en français) ou Vegan (en anglais). Et pourtant, ils l'ont obtenue pour leurs différentes cuvées 2016.

L'absence totale de protéines animales dans les vins

« Nous n'avons pas fait du végane pour faire du végane. C'est une démarche complémentaire dans notre certification bio et une preuve supplémentaire du respect des règles de fabrication. Nous avons surtout pensé aux gens qui sont allergiques aux produits utilisés depuis la nuit des temps pour le collage des vins, le blanc d'œuf ou la caseïne. Là, ils sont sûrs et certains de ne pas retrouver de protéines animales dans nos vins », raconte Fanny Molinié-Boyer.

En costières-de-nîmes, le château Beauboïs a le privilège d'être



■ Fanny Molinié-Boyer et le château Beauboïs sont les premiers en costières-de-nîmes à obtenir la certification Végane. J.N.

le premier domaine à afficher cette certification, décernée par l'association Végane française, sous couvert de l'association européenne.

Que les amateurs des vins rouge, blanc et rosé du domaine se rassurent, Fanny et François Boyer n'ont pas modifié leurs méthodes de travail, ni dans leurs vignes où ils n'utilisent plus de désherbants, d'insecticides et de pesticides depuis huit ans, ni dans leur cave.

« Le but du jeu est bien évidemment de ne pas nuire à la qualité de nos vins. Nous voulons tendre

de plus en plus vers le haut de gamme, en séduisant les marchés de luxe », souligne la viticultrice, plus spécialement chargée de l'élevage des vins et de la commercialisation.

« Il existe un marché. Nous avons déjà des demandes »
Fanny Molinié-Boyer

La certification Végane devrait toutefois leur offrir de nouveaux horizons : « Il existe un marché. Nous avons déjà des demandes. Nous sa-

vons que les consommateurs des États-Unis, du Royaume-Uni ou encore des pays de l'Europe du Nord sont intéressés. En France, le phénomène commence à se développer », commente Fanny Molinié-Boyer.

Commencée voilà huit siècles avec les moines cisterciens de l'abbaye de Franquevaux, l'histoire du château Beauboïs et de ses familles de vignerons s'est enrichie d'un nouveau chapitre.

JEAN NOTÉ
jnote@midilibre.com

VIGNOBLE

Un parcours environnemental

Dessiné au XIII^e siècle par les moines Cisterciens de l'Abbaye de Franquevaux, le vignoble du château Beauboïs s'étend sur 50 hectares.

À la tête du domaine viticole depuis l'année 2000, Fanny Molinié-Boyer et son frère François - ils sont la quatrième génération à gérer l'exploitation - portent un véritable projet environnemental.

Ils appliquent depuis 2001 la charte Terra Vitis et ont converti leur vignoble en agriculture biologique en 2009.

Le frère et la sœur ont obtenu la certification HVE 3^e niveau en 2014 et ont été lauréats du prix national de la Dynamique Agricole en 2016. Ils ajoutent désormais au palmarès la certification Végane.

LE CHIFFRE

500

Comme le nombre de vignerons de la région Occitanie qui ont choisi de présenter leurs vins dans le cadre du salon Millésime Bio. La XXIV^e édition se tiendra pour la première fois au parc des expositions Marseille-Chanot, du lundi 30 janvier au mercredi 1^{er} février. À cette occasion, le château Beauboïs présentera sa gamme de vins Végane.