

La région

Le vin peut aussi être bleu

INSOLITE Le Médocain Florian Marange, ex-footballeur professionnel, distribue dans le Sud-Ouest le Vin de la mer. D'une étonnante couleur bleu turquoise, il est élaboré en Corse

César Compadre
c.compadre@sudouest.fr

Florian Marange a eu l'aval de son père et c'était bien là l'essentiel. « Il est bon ton vin, c'est du vrai. » Christian Marange, ex-maître de chai à la cave coopérative de Saint-Estèphe, au cœur du Médoc, venait de goûter le Vin de la mer. Un vin de couleur bleu éclatante, dont son fils et son épouse, Aurore, sont les distributeurs pour le Sud-Ouest.

« C'est le résultat d'une rencontre humaine lors de nos belles années passées en Corse, à la fin de ma carrière », explique cet enfant de Saint-Estèphe. Il y a vécu jusqu'à l'âge de 13 ans, avant d'intégrer le centre de formation du club de football des Girondins de Bordeaux, au Haillan. Un premier match professionnel, en 2005, avec le maillot au scapulaire sur le dos, et un dernier à Bastia, en 2017. Et ce, après des passages au Havre, Sochaux et Nancy.

La spiruline est le secret

« Pour ma reconversion, j'ai toujours pensé à la gastronomie et aux plaisirs du Sud-Ouest. D'où notre implication aujourd'hui sur ce vin bleu qui, j'en suis sûr, connaîtra le succès. » Les bouteilles sont disponibles au Piu Bella Corsica, boutique de produits venus de l'île de beauté que les Marange tiennent, depuis l'an passé, à Montalivet, haut lieu

des vacances à la mer que l'ex-footballeur fréquentait à ces jeunes années.

Comment un vin peut-il être bleu, alors que les couleurs rouge, blanc et rosé – avec leurs déclinaisons – sont les seules connues des amateurs, et autorisées par la législation (lire ci-contre) ? « Le fruit d'un hasard bienvenu, comme un tour que nous a joué la nature », explique Sylvain Milanini depuis Figari, au sud de la Corse. C'est là qu'il exploite, avec son frère Bruno, une ferme-auberge haut de gamme,

« Nous avons beaucoup tâtonné avant d'arriver à ce résultat. La couleur bleu plaît, c'est original »

300 hectares de terre, entre montagne et mer : oliviers, maraîchage, arbres fruitiers et autres brebis. Et quelques lopins de vigne. C'est à partir de là que le vin bleu voit le jour.

« Il y a cinq ans, au début de l'aventure, nous avons assemblé du vin blanc, des algues et des plantes. Pendant la fermentation, tout

UN COCKTAIL

La définition de ce qu'est un vin est strictement réglementée au plan international. Les produits pouvant y être incorporés sont en nombre limités, et sûrement pas des algues marines. Parler de « vin bleu » est donc un abus de langage pratique, il est vrai, pour être compris de tous. Voilà pourquoi ce vin corse affiche sur son étiquette la mention « cocktail à base de vin ». Une catégorie plus large, laissant libre cours à l'imagination, mais où le produit doit rester majoritairement composé de vin.

a viré au bleu ! Imbuvable, on pensait avoir tout raté », confie celui dont le vin n'est pas le métier premier. Après des tâtonnements, le mystère prend visage. Son nom : la spiruline. Une micro-algue dont des pigments virent parfois du vert au bleu. D'où le nom, parfois utilisé, d'algue bleue. Des industriels la proposent comme complément alimentaire, d'autres en tant que colorant. La spiruline est un des rares produits autorisés pour teinter des aliments (bombons...). Les bars branchés la mettent en valeur dans des cocktails.

Sylvain Milanini, qui garde des secrets de fabrication (type de cuves,



procédés œnologiques...), se souvient de ce jour où, organisant un mariage, les doutes ont laissé place à l'enthousiasme.

« C'est bon et la couleur est incroyable, tu devrais le vendre. » De là démarre l'aventure commerciale de ce qui devient le Vin de la mer : 20 000 bouteilles produites en 2017, et 30 000 sur le millésime 2018. Celui qui arrive ces jours-ci sur les marchés et que les Marange vendent à Montalivet (35 euros). Des restaurants gastronomiques et des

boutiques spécialisées en proposent également.

« L'été dernier, ça a super bien marché, les gens sont étonnés », explique Aurore Marange. Il faut dire que dans le verre, le résultat est là : le vin est bien fait, fruité et plaisant, comme un bon blanc sec. Avec une étiquette conçue par Enki Bilal, dessinateur de BD connu des initiés, l'histoire apparaît belle.

En hommage au père disparu
Sans oublier son volet marin : les

24 HEURES EN RÉGION

BORDEAUX

Opération réussie pour les scooters électriques en libre-service

Plus de 22 000 inscrits sur l'application mobile et entre 4 000 à 5 000 utilisateurs mensuels, on peut dire que les scooters électriques en libre-service, lancés en février 2018 à Bordeaux, ont fait des adeptes et trouver leur public. « On constate un véritable engouement des Bordelais pour les scooters électriques car Yego répond à un nouveau mode de vie et aux enjeux écologiques en centre-ville dans un contexte de congestion automobile », assure Olivier Aureille, le président de Yego Bordeaux qui entend proposer une alternative fiable et flexible à la voiture. Mais la hausse de fréquentation enregistrée par Yego s'explique avant tout par la montée en puissance de la flotte passée en un an

de 25 à 75 véhicules. Et si ce service a conquis autant de monde, c'est aussi parce qu'il est simple et souple d'utilisation. Une fois inscrit, l'utilisateur peut, via l'application, localiser sur une carte le scooter le plus proche de lui, le réserver, puis il dispose ensuite de 15 minutes pour le rejoindre.

COGNAC (16)

Clara Luciani en clôture de la Fête du cognac

La Fête du cognac a bouclé la programmation de sa 22^e édition, du 25 au 27 juillet sur les quais de Cognac. Révélation de l'année sur la scène française, Clara Luciani tiendra la tête d'affiche le samedi soir. Elle partage un plateau royal avec la Charentaise-Maritime, Maud-Élisa Mandeau, alias Le Prince Miaou. Le jeudi aura une tonalité électro avec Lost Frequencies, Henri PFR et Two Pauz. Le vendredi soir réunira Mauvais Oeil et la chanteuse Zaz.

Tarif unique : 16 euros. Billetterie ouverte sur le site www.lafeteducognac.fr.

CHÂTELAILLON (17)

Le Festival du cerf-volant se poursuit aujourd'hui

Il faut espérer que le vent soit au rendez-vous aujourd'hui pour la deuxième journée de la 26^e édition du



ANGOULÊME

Une marche verte pour ramasser les déchets

Hier, une marche verte était organisée à Angoulême. Une quarantaine de bénévoles a répondu à l'appel du collectif La Charente se bouge pour la planète. Le but : parcourir les rues de la ville pour collecter un maximum de déchets qui polluent l'environnement. « On n'y prête même plus attention, mais en l'espace d'un mètre, on retrouve des dizaines de mégots de cigarette », témoigne Lou-Anna, une des volontaires. En l'espace d'une heure, les sacs étaient déjà remplis de cannettes et autres bouteilles. PHOTO LOIC DEQUIER