

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

Pozzo di Mastrì. « En mémoire de notre père décédé, nous voulions élaborer un vin original, à l'image de ceux de l'Antiquité, avec des végétaux et autres épices. » Les Milanini sont aussi des agriculteurs multicartes, avec

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



Florian Marange, originaire de Saint-Estèphe, dans le Médoc, distribue le Vin de la mer dans le Sud-Ouest. PHOTO THIERRY DAVID/« SUD OUEST »

raisins sont préalablement plongés dans la mer, au large de Figari. « L'eau salée permet d'exhausser les arômes fruités et notre père aimait le large. » Du coup, la bouteille porte le nom « ImaYne ». Un jeu de mot intégrant les lettres J, Y, M et A, du nom du père : Jean-Yves Milanini-Auriol.

Avec cette aventure, les Milanini semblent loin d'un autre vin bleu qui a fait le buzz à l'été 2018. Du

nom de « Vindigo » et produit en Espagne, il avait connu quelques dé-mêlés. L'étiquetage était peu clair et l'origine annoncée de la couleur bleu – venant d'un pigment de la peau de raisin – avait peu convaincu les spécialistes.

C'est maintenant les relations des Milanini qui vont jouer pour diffuser cette trouvaille corse à l'avenir prometteur. Car nombre de visa-

ges connus fréquentent le petit paradis de Figari. Acteurs américains, chanteurs français, hommes d'affaires de Taïwan et même Novak Djokovic, le champion de tennis. « Il a des affaires dans le vin en Serbie, et son frère possède des restaurants. » Bruno Milanini était aussi à Bordeaux ces jours-ci pour traiter de débouchés commerciaux vers la Russie.

Festival du cerf-volant et du vent de Châtelailon, débuté samedi. Il en a manqué un peu, le premier jour des festivités, pour lancer dans les airs ces incroyables machines de toutes formes et de toutes couleurs. Cela n'a pas empêché des milliers de visiteurs d'affluer dans la station balnéaire, prenant d'assaut la plage pour pique-niquer et les terrasses des restaurants. Au programme de ce lundi, une battle de cerfs-volants pilotables, une démonstration d'un aéronef de collection et la clôture du festival, à 18 heures. PHOTO JEAN-CHRISTOPHE SOUNALET/« SO »

BÉARN

Les footballeurs de l'Entente Haut-Béarn ont tondu leur pelouse

Les joueurs de l'Entente Haut-Béarn C'est ce qu'on appelle une mise au vert. Samedi, à la veille du match le

LE CHIFFRE DU SUD-OUEST

33 C'est le nombre d'adultes qui ont été baptisés sur le diocèse de Périgueux et Sarlat lors de la nuit pascale, de samedi à dimanche. Sur toute la France, ils ont été plus de 4 252 à recevoir le baptême à cette occasion. En 2017, les adultes représentaient seulement 2 % des 231 000 personnes baptisées.

plus important de leur saison, la réception de Gelos en demi-finale de la coupe Vispaly (départemental), les joueurs de football de l'Entente Haut-Béarn (EHB) ont dû sortir leurs tondeuses pour pouvoir accueillir leurs adversaires sur une pelouse digne de ce nom. « On avait demandé à la mairie de venir tondre pour ce dimanche



[hier, NDLR], mais ça n'a pas été fait. Comme à chaque fois depuis le début de l'année », explique l'entraîneur, Kevin Hourcade. PHOTO SIMONE MIRANDE/EHB

SUD OUEST.fr

France 2 prépare un jeu dérivé de « Fort Boyard » sur l'histoire du Père Fouras.

Un nouveau souffle pour la résine de pin

CESTAS (33) Des spécialistes de la forêt de plusieurs pays, réunis à l'Inra, ont évoqué la reprise de la collecte de résine de pin pour des produits innovants et bio

Il faisait les beaux jours de la carte postale landaise et girondine, le pot de résine en terre cuite, au pied d'une saignée claire, la care, à travers l'écorce du pin. Parfois on croisait le gemmeur sous son béret avec son outil, le hapchot. Puis la térébenthine a reculé face à des produits issus de la pétrochimie, comme le white-spirit. On a trouvé d'autres colles que la colophane... Si on en voulait vraiment, la Chine, l'Indonésie et le Brésil en fournissaient. Moins chère. Les blessures des pins de Nouvelle-Aquitaine se sont refermées, jusqu'à la mort de l'arbre débité en bois d'œuvre, meubles, panneaux de particules, papeterie... elle-même productrice d'une colophane moins pure (soufrée).

« Le gemmage a décliné dans les années 1970, pour s'arrêter à peu près totalement vingt ans plus tard », explique Henri Husson, directeur adjoint du Centre régional de la propriété forestière (CRPF) (1) de Nouvelle-Aquitaine et organisateur de l'événement Incroyable : début mars, à l'Inra (Institut national de la recherche agronomique) de Cestas (33), il a réuni des spécialistes de plusieurs pays, Espagne, Portugal et France. « La Tunisie n'était pas représentée, mais elle participe au projet », précise Henri Husson. Objectif : une éventuelle renaissance du gemmage.

Des gemmeurs passionnés

« L'extraction de résine peut être un élément de la multifonctionnalité des forêts et constituer un complément de revenu pour les sylviculteurs. Mais la marge est faible entre un coût de revient presque équivalent pour l'instant au prix de vente : 1 euro le kilo. Il faut viser des marchés de niche, comme les vernis pour violon, la colophane pour l'archer de l'instrument, les produits de santé... » Ce n'est pas pour rien qu'autrefois, on allait respirer l'air des pins.

Un siècle plus tard, la société Holiste développe le Bol d'air Jacquier, une machine qui fonctionne à la résine de pin maritime. Il est destiné à des personnes souffrant de problèmes respiratoires, mais aussi des athlètes, ou d'autres simplement soucieux de leur bien-être. Holiste s'approvisionne dans la forêt landaise. Elle récolte « en vase clos » dans des poches préservant la résine des impuretés avec la méthode brevetée Biogemme. Grâce à ce type d'initiative et à la pas-



En Nouvelle-Aquitaine, on dénombre seulement 14 gemmeurs. ARCHIVES PASCAL BATS

sion des gemmeurs qui ne voulaient pas que la tradition se perde, le gemmage a perduré de façon marginale : « Mais aujourd'hui, en Nouvelle-Aquitaine, région de production française, nous n'avons plus que 14 gemmeurs, alors qu'ils sont 1 200 en Espagne et 500 au Portugal. L'activité y a été maintenue notamment car elle participe à l'entretien des forêts, donc à la lutte contre les incendies », ajoute Henri Husson.

Une nouvelle filière

Leur expérience est donc précieuse. Dans le cadre de ces deux journées d'échanges, l'Espagnol, Javier Calvo (Fundacion Cesefor), coordinateur de ce programme Incroyable, a ainsi évoqué l'évolution des méthodes de travail dans son pays. Une filière se met en place en Nouvelle-Aquitaine, avec des chercheurs comme Bertrand Charrier, professeur à l'IUT des pays de l'Adour qui travaille sur la valorisation de la gemme pour fabriquer vernis et colles bio, ainsi que d'autres produits innovants.

La résine de pin trouve sa place dans le Pôle compétitivité, Xylofutur, sur le Campus Bordeaux Sciences Agro, à Gradignan, et une association spécifique, Gemme la forêt, fait rimer gemme avec j'aime... L'économie commence à suivre : Outre Holiste, Biolandes distille, Rescoll (matériaux polymères) participe à un atelier...

À une époque où le bio, le bien-être et la santé préoccupent un public de plus en plus large, les perspectives de la térébenthine et la colophane naturelles sont vastes : aromathérapie, cosmétique, industrie pharmaceutique, agroalimentaire, industrie du bois. On peut en tirer cire, résines, traitement, colles, diluants, solvants, teintures, parfums, pommades...

Willy Dallay

(1) Le CRPF Nouvelle-Aquitaine est présidé par Bruno Lafon, dirigé par Roland de Lary.