



Les Vignerons de Buzet osent le vin végétalien

Les Vignerons de Buzet s'orientent vers l'élaboration de vins végétaliens, grâce à l'utilisation de « colles » d'origine végétale.

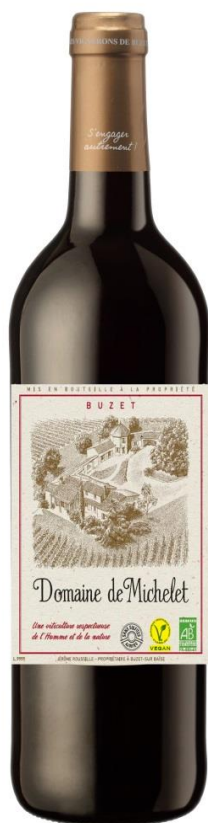
Le Domaine de Michelet des Vignerons de Buzet, **vin biologique** et **sans sulfites ajoutés**, appose le logo **végan**. La labellisation « végan » de ce vin garantit qu'aucun ingrédient d'origine animale n'entre dans son processus d'élaboration.

Plus largement, **depuis la récolte 2016, tous les vins des Vignerons de Buzet correspondent aux principes de consommation des végétaliens.** « *Depuis la récolte 2016, nous avons substitué l'ensemble des colles classiquement utilisées par des colles 100% d'origine végétale* » témoigne notre œnologue Stéphane Chauvet. « *Nous les utilisons uniquement lorsqu'elles sont nécessaires. En effet nous cherchons à réduire les intrants à toutes les étapes de l'élaboration de nos vins.* »

Les Vignerons de Buzet ont commencé à utiliser des colles d'origine végétale depuis 2012 sur une partie de la production. Ce qui leur a permis de constater que cette substitution n'altérait en rien les qualités gustatives du vin.

« *Le végétalisme est une pratique alimentaire très présente en Amérique du Nord et Europe du Nord, et en croissance en France. Ces consommateurs nous ont amenés à nous interroger et à proposer un vin correspondant à leur style d'alimentation* » indique David Bidegaray, responsable marketing.

Les Vignerons de Buzet, **précurseurs sur les questions sociétales liées au vin, de la vigne au verre**, poursuivent donc là dans une logique à l'écoute des amateurs de vin et des évolutions sociétales.



La démarche a été initiée sur le **millésime 2014** du **Domaine de Michelet** : un vin rouge labellisé **végan** et **agriculture biologique** et **sans sulfites ajoutés**.

Distribué en circuit spécialisé (prix indicatif : 7,50€).



Pourquoi le vin, résultat de la fermentation de jus de raisin, n'est-il pas végétan par défaut ?

Dans le procédé classique d'élaboration, des protéines sont utilisées pour « coller » le vin. Cette étape améliore la limpidité et la stabilité des vins, ainsi que la netteté et la finesse de leur expression aromatique. Historiquement l'ajout de blanc d'œuf, par exemple, avait cette fonction. Depuis 2016 nous n'utilisons plus de « colles » d'origine animale. Nous les avons remplacées en totalité par des « colles » d'origine végétale.

Votre contact :
Mariane Riboulet
mriboulet@vignerons-buzet.fr
05 53 84 17 15

Les Vignerons de Buzet,
Av des cotes de Buzet, 47160 Buzet sur Baise – France
Tél : 05 53 84 74 30 - Fax : 05 53 84 74 24
<http://www.vignerons-buzet.fr>

