

## Ça bulle sans alcool dans le Haut-Poitou

**Les pétillants sans alcool ont plutôt la côte... Du côté de Chabournay et du domaine du Centaure, la demande est cette année plus importante.**

Vingt-deux hectolitres l'an dernier... Vingt-huit hectolitres cette année. Pour répondre à la demande, au domaine du Centaure à Chabournay, on a décidé d'augmenter la production de pétillant de raisin sans alcool. Gérard Marsault est le seul viticulteur du Haut-Poitou à proposer ce produit qui, dès sa mise sur le marché local en 2009, a conquis professionnels et particuliers qui s'approvisionnent directement au domaine. *« L'idée était de diversifier notre production de vins que nous proposons depuis trois générations maintenant. C'est un produit familial que petits et grands peuvent déguster. C'était aussi une manière pour nous de participer à une action de prévention. On a toujours des bulles pour le côté festif mais pas l'alcool et les risques qui vont avec, notamment au volant. »* Par quel procédé Gérard Marsault et son ouvrier obtiennent-ils ce jus de raisin qui présente une belle robe framboise et conserve ses bulles bien après l'ouverture ? Le secret réside dans la pasteurisation du moût.



Une partie de ses 7,5 hectares de vignoble est consacrée à la production de pétillant.

“ En dix jours le pétillant est prêt ”

*« Ça évite la reprise de la fermentation alcoolique. Une fois le moût pasteurisé, nous procédons à une injonction de CO2 pour les bulles. Dix jours après, le pétillant est prêt ».* Comme la précédente, cette cuvée 2010 est à servir très frais, conseille-t-il.

Sylvaine Hausseguy (la Nouvelle République)

Notre rosé pétillant du Haut Poitou sans alcool est fait à base de cépage Cabernet et présenté dans des bouteilles de 75cl. Il est produit au domaine dans la zone AOC du Haut Poitou.