

TECHNIQUE

Le vin à la loupe

DIVERSIFICATION

Le boom des boissons fermentées est réel. La société GOA propose des « kombucha »... une idée pour élargir la gamme de produits proposés par les vignerons ?

Si le vin connaît, malheureusement, une déconsommation à l'échelle mondiale, d'autres boissons sont en plein essor. Existantes depuis des millénaires dans de nombreuses cultures à travers le monde, ces boissons fermentées sont souvent appréciées pour leurs saveurs uniques ainsi que pour leurs bienfaits potentiels pour la santé. Parmi les exemples populaires, on trouve notamment le vin, la bière, le cidre, le kombucha, le kefir, mais il en existe plein d'autres. Alliant tradition, saveur et bien-être, ceci en fait un sujet fascinant à explorer. Ainsi, pour en apprendre un peu plus, voici l'expérience de Camille et Mathis, fondateurs associés de la société GOA, spécialisée dans la production de kombucha en Dordogne.

Camille et Mathis, pouvez-vous nous présenter votre société ?

Camille Macouin et Mathis Domme : GOA est née en 2021, au cœur du Périgord à Saint-Geniès. Deux amis, une passion pour le vivant, une volonté de proposer une alternative saine et pétillante aux sodas industriels, et une envie de créer et d'entreprendre. Voilà les ingrédients de base. Le reste, c'est de la fermentation et de l'expérimentation

Sans dévoiler vos secrets de fabrication, pouvez-vous expliquer les grandes lignes pour élaborer un kombucha ?

C. M. et M. D. : Nous utilisons un thé bio (souvent noir ou vert), du sucre



de canne, de l'eau filtrée, et des ingrédients aromatiques comme des jus ou purée de fruits 100 % naturels et bio. Une symbiose de levures et de bactéries (le fameux SCOBY) dans lequel on retrouve principalement les bactéries Komagataeibacter xylinus et Acetobacter aceti, et les levures Zygosaccharomyces bailii et Saccharomyces cerevisiae, pouvant transformer le sucre en petites quantités d'éthanol mais surtout en acides organiques. La fermentation dure plusieurs semaines, voir plusieurs mois, entre 25°C et 28°C, jusqu'à obtenir l'acidité souhaitée. La conservation se fait au frais impérativement sinon la fermentation reprend et surprise party dans la bouteille. Une légère clarification est faite pour un visuel propre sans dénaturer le goût ni enlever les bonnes bactéries. L'aromatisation intervient, quant à elle, après la première fermentation, avec des purées de fruits, jus, infusions, ou parfois des extraits.

Quels sont les points de vigilance pour élaborer une telle boisson ?

C. M. et M. D. : La qualité de l'eau est un paramètre fondamental. Une eau trop minéralisée ou chlorée nuit aux ferments. Le second point critique concerne la stabilité microbiologique. C'est un produit vivant. Donc rigueur, hygiène et contrôles. Si le démarrage de l'infusion de thé n'est pas assez riche en acides, alors il y a un fort risque pour le développement de moisissures. Autre point important,

la maîtrise des températures. Autant pour la fermentation que pour la conservation. L'ajout de Scooby (mère Kombucha, starter, thé fermenté mature) dans la nouvelle infusion sucrée encore chaude peut tuer les bactéries et levures et donc empêcher le thé de fermenter. Et enfin, assurer la stabilité en bouteilles. Des techniques de carbonatation (ajout de CO2 et embouteillage isobariométrique) permettent de supprimer la deuxième fermentation en bouteille et assurent une stabilité du caractère pétillant. Mais ça demande plus de matériel et une organisation différente. Pour une deuxième fermentation en bouteille, il faut bien gérer température et temps. Trop fermenté, ça explose, pas assez, c'est une déception car il y a peu de bulles. L'équilibre est subtil mais demande moins de matériel et donne un goût plus axé sur la fermentation.

Avant de terminer, pensez-vous que l'on puisse entrevoir l'idée d'un kombucha avec du jus de raisin comme aromatisant ?

C. M. et M. D. : Mais oui, largement possible et très intéressant même. Le kombucha au jus de raisin apportera un goût fruité et profond avec une belle rondeur et une pointe tannique qui peut rappeler un peu le vin, mais sans l'alcool. Le raisin apporte, également, de son côté des antioxydants et a déjà un équilibre entre sucre et acidité, donc cela peut être parfait.

LE TEMPS D'UNE IMAGE



Les boissons fermentées occupent une place importante dans de nombreuses cultures à travers le monde, offrant à la fois des bienfaits pour la santé et une expérience gustative unique. Ces boissons sont le résultat d'un processus de fermentation, où des micro-organismes comme des levures ou des bactéries transforment les sucres en alcool, en acides ou en gaz, donnant ainsi naissance à des boissons riches en saveurs et en probiotiques, peu caloriques, pétillantes et rafraîchissantes, sans ou à faible teneur en alcool. Parmi les plus connues, on trouve le kombucha, une boisson à base de thé fermenté, appréciée pour ses propriétés détoxifiantes et ses bienfaits pour la digestion. Le kefir de lait ou de fruit, quant à lui, est une boisson souvent consommée pour renforcer le système immunitaire grâce à ses probiotiques naturels. La bière, une des boissons les plus consommées dans le monde, parmi laquelle on trouve la Ginger Beer très en vogue aujourd'hui. Ces boissons fermentées présentent plusieurs avantages : elles favorisent la santé intestinale, renforcent le système immunitaire et peuvent même contribuer à la gestion du poids. De plus, leur processus de fabrication artisanal ou industriel permet une grande diversité de saveurs, allant du doux au très acidulé. En somme, les boissons fermentées sont non seulement savoureuses, mais aussi bénéfiques pour l'organisme, ce qui explique leur popularité croissante dans le cadre d'un mode de vie healthy, sain et naturel.

Christophe Veyssière, œnocentres, chambre d'agriculture de la Gironde, tél. 06 71 56 97 94, christophe.veyssiere@oenocentres.com



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) : l'Europe investit dans les zones rurales.