



UN PARFUM DE VINAIGRE

Une drôle d'histoire... Qui aurait pu imaginer un jour qu'Aizac, un petit village de l'Ardèche deviendrait un centre de production de vinaigre ? Personne, pas même Sylvain Petit, le vinaigrier en personne ! Et pourtant. D'une bouteille de vin du Jura ouverte et abandonnée dans sa cave est née sa belle aventure. Lorsque cet ingénieur agro-alimentaire s'est rendu compte que le vin s'était transformé en vinaigre, l'idée a germé de pousser l'expérimentation plus loin. Passionné, parfaitement documenté, il a acheté des fûts de chêne et s'est mis à produire dans le plus grand secret, 2 000 litres de vinaigre. Emilie, son épouse l'a alors poussé à exploiter ce hobby. C'est ainsi qu'est né ES Vinaigrerie. Une petite entreprise qui ne connaît pas la crise. Son secret ? L'authenticité. « Pour faire un bon vinaigre, il faut un bon vin. Je joue la carte locale à fond. Dans le choix de mes herbes, les étiquettes, les bouteilles... tout est ardéchois » explique Sylvain. Le résultat ? Des vinaigres à l'estragon, à la myrtille et à l'échalote ou naturel, fabriqués selon la méthode orléanaise nécessitant six mois minimum de vieillissement ; mais aussi des cornichons tout droit venus du terroir ardéchois et bientôt de la moutarde, du vinaigre de miel et du vinaigre balsamique mais seulement dans quelques années puisqu'il faut 12 ans pour l'élaborer. Travaillant avec les maraîchers du coin, Sylvain cherche, peaufine les recettes et vient d'investir dans un local. Un bel outil lui permettant de multiplier sa capacité de production mais aussi d'accueillir le public pour leur faire découvrir l'univers du vinaigre. Du vrai vinaigre !

Tarif : 3 € la bouteille de 25 cl



ES Vinaigrerie
Le Col - 07530 Aizac
Tél : 04 75 88 34 23 - 06 21 11 42 08

Site internet en cours de construction

