Belfort-Andelnans

Un cépage tout droit venu d'Argentine proposé à la foire aux vins

Pour la première fois, un producteur argentin proposera ses vins, notamment issus du cépage malbec, à la 47e foire aux vins qui débute ce mercredi au parc des expositions de Belfort-Andelnans.

Au milieu du XIXe siècle, le malbec était un cépage qui avait plutôt mauvaise réputation en France. Il était très sensible aux conditions climatiques, mûrissait tard ce qui pouvait donner de l'acidité et de la dureté, avait des rendements irréguliers et, surtout, était particulièrement touché par le phylloxéra.

Bref, dans la deuxième moitié du XIXe, le malbec, qu'on rencontre aussi sous le nom de côt, auxerrois ou pressac, avait quasiment disparu de France. On le trouve encore aujourd'hui dans les régions du Quercy ou de Cahors où il est resté traditionnellement associé au merlot et au tannat, pour apporter sa puissance, sa couleur et son potentiel de garde. Il reste un vin du sud-ouest.

1853

C'est la date de l'introduction en Argentine du cépage Malbec par un agronome français, Michel Aimé Pouget

Alors pourquoi parle-t-on encore du malbec internationalement aujourd'hui ?

Parce que le cépage a connu une deuxième vie de l'autre côté de l'Atlantique grâce à un agronome et viticulteur français, Michel Aimé Pouget, qui a été chargé en 1853, par le gouvernement de Mendoza en Argentine, d'introduire des vignes au pied des Andes. Il tente l'expérience d'y planter des pieds de malbec, qui trouve là un environnement qui lui est beaucoup plus favorable que la région bordelaise.

Une terre d'accueil en Argentine

Et alors que le vignoble français est détruit par le phylloxéra à partir de 1863, les vieilles vignes du malbec subsistent en Argentine et sont arrivées jusqu'à nous au point que le cépage est désormais associé internationalement au vin argentin alors qu'il est en réalité français.

Dans les Andes, le malbec a trouvé une terre ensoleillée mais fraîche la nuit, sèche, irriguée par la fonte des neiges. Sa couleur y devient profonde et il peut y développer du tanin et des arômes très fruités.

Le malbec argentin, dont Saint-Exupéry était un adepte, a acquis ses lettres de noblesse dans les années 1990 où il a commencé à être mis en avant par les plus grands chefs, comme Alain Ducasse qui l'a très tôt inséré dans sa carte des vins.

Un œnologue français

Pour la première fois, un producteur de malbec argentin sera présent à la foire aux vins de Belfort à partir de ce mercredi 26 août.

« Le Mal du Bec » est le nom d'un domaine installé à Costa de Araujo, au nord de Mendoza, dirigé par un couple franco-argentin : Rosario Sancho et Renaud Balaguer.

Renaud, originaire de Narbonne, est œnologue. Il a découvert Mendoza dans le cadre d'un échange professionnel avec une coopérative française. Il y est resté et a créé en 2020 avec sa compagne Rosario, franco-argentine, une petite maison associant la tradition viticole française et la diversité des cépages argentins. Son travail est marqué par la recherche d'un équilibre plutôt que de puissance.

Le coq et les couleurs français

Le nom « Mal du Bec » a été choisi en prenant un jeu de mots péjoratif et ancien au sujet du malbec en France pour en faire une marque marquant sa renaissance en Argentine. Les bouteilles du domaine arborent le coq gaulois national.



Renaud Balaguer et Rosario Sancho ont créé le domaine Mal du Bec près de Mendoza, en Argentine, en 2020. Photo remise par les viticulteurs

Leur malbec (100 % cépage malbec), proposé à un prix très abordable, a la réputation d'être élégant et assez délicat, avec des notes aromatiques faisant penser à la prune ou aux fruits rouges. La robe est rouge rubis avec des reflets violets. Il est élevé pendant six mois dans des fûts de chêne français de second usage. Il est assez frais, même si on sent bien la présence de tanin. Le malbec est souvent associé à des viandes rouges grillées, aux pâtes en sauce ou aux fromages à pâte pressée.

Le domaine travaille aussi d'autres cépages, notamment un cabernet franc assez original.

● **Textes Philippe Piot**

Beaucoup de nouveautés cette année

Dans le Territoire de Belfort, la foire aux vins de Belfort-Andelnans est un jalon posé sur le calendrier annuel. C'est la fin des vacances, le moment où les amis, séparés le temps de l'été, se retrouvent pour un dernier moment festif avant de reprendre le travail.

● Les nouveautés en vins

Il y a pas mal de renouvellement cette année avec la maison Rondeau Guinet qui produit des Cerdons rosés pétillants dans le Bugey. Le domaine de Carobelle est engagé en agriculture biologique depuis 2004. Il propose un Vacqueyras rouge. La maison Blanc de Nèfles est installée à Istres, en Provence. Elle travaille la nèfle du Japon pour créer des apéritifs à base de vin. On découvrira aussi la maison de négoce en vin Edgar d'Esplot, basée à Beaune. Le Bistroquet de Belfort proposera une sélection de grandes maisons.

● Les nouveautés en alimentaire

Côté alimentaire, on peut relever au rang des nouveautés l'arrivée d'un nouveau charcutier corse : la salaison Sampiero, installée à Bastelica en Corse-du-Sud. la boucherie Jacquemain (Essert à Frahier) qui en est à sa cinquième génération de bouchers-charcutiers. On trouvera aussi de la viande de taureau venue de Camargue avec notamment de la sèche de taureau qui est une spécialité artisanale au goût plus marqué que le taureau classique. Alsace vanille, enfin, une entreprise implantée à Grussenheim dans le Haut-Rhin, proposera des importations venues de Madagascar, notamment du caviar de vanille et des épices.



La foire aux vins propose des dégustations de vins, des produits alimentaires et des restaurants. Photo Michaël Desprez

● Les nouveaux restaurants

Trois nouveaux restaurants seront à disposition des visiteurs : la *Table gasconne* avec ses cassoulets, confits de canard, foie gras, magret aux cèpes, etc. *Italia Mia* qui propose du parmesan fondu directement dans la meule. *La rose de porcelaine* spécialisée dans la cuisine créole selon des recettes venues de Martinique.

Les infos pratiques

La 47e foire aux vins se déroulera du 26 au 30 août à l'AtraXion-Andelnans.

Cent-dix exposants spécialisés en vins et gastronomie seront présents.

Parmi les exposants en vin, beaucoup sont de petits producteurs.

À côté de la foire, l'after sous un chapiteau de 800 m², avec quatre bars et un food truck, est reconduit.

Heures d'ouverture de la foire

Mercredi et jeudi : 17 à 23 h.
Vendredi : 17 h à minuit.
Samedi : 15 h à minuit.
Dimanche : 11 à 19 h.

Heures d'ouverture de l'after sous chapiteau

Mercredi : fermé.
Jeudi 21 h à 2 h.
Vendredi et samedi : 21 h à 3 h.
Dimanche : fermé.

Tarifs

Avant 22 h 30 : 7 € (foire et after).
Après 22 h 30 : 10 € (after uniquement).
Verre de dégustation : 2 € (pas de consigne).
Gratuit pour les moins de 16 ans.



Échanger autour d'un vin, c'est partager ses goûts, ses expériences, ses souvenirs, un patrimoine qui se transmet entre générations. Photo Michaël Desprez

Territoire de Belfort

Foire aux vins : le défi de la jeune génération

La culture du vin a largement reculé en vingt ans parmi les jeunes. Pour autant, elle n'a pas disparu et une manifestation comme celle du parc des expositions de Belfort-Andelnans tend à renouer le lien avec la jeune génération.

Selon les dernières études publiées sur le sujet, un quart des 18-34 ans en France ne boit jamais d'alcool. Et lorsque les 75 % restants en consomment, c'est de moins en moins du vin. 5 % des jeunes boivent régulièrement du vin contre 18 % des plus de 50 ans.

Plusieurs facteurs ressortent des sondages pour expliquer ce recul de la place du vin parmi la génération montante. Il y a sans conteste une perte de la culture du vin et de la formation du palais. Le vin rouge tannique paraît complexe, amer, pour une génération adepte du fast-food, qui se tourne plus spontanément vers des saveurs sucrées. Le vin est aussi assimilé à un certain formalisme, aux repas en famille avec des plats élaborés, mais également à un produit coûteux. Enfin, la question environnementale n'est jamais loin.

Un tour des stands à la foire aux vins de Belfort-Andelnans, qui a ouvert ses portes mercredi soir, permet de se faire rapidement une idée. Montre-moi comment tu présentes ton produit, je te dirai quelle est ta clientèle.

Appellation et apparence contrôlée

D'un côté, les vins classiques, à l'appellation contrôlée et aux formes de bouteille traditionnelles (la bordelaise, la bourguignonne, la champenoise, la flûte d'Alsace, le clavelin jurassien, la ligérienne, les flûtes de Provence…). C'est la tradition qui prime avec une esthétique des étiquettes qui est parfois la même depuis des décennies, un papier de qualité à toucher velours ou texturé agrémenté d'une technique d'impression recherchée.

Des couleurs vives

De l'autre, de nouveaux produits, sucrés, avec des bouteilles aux angles plus droits, des couleurs vives, presque acidulées, des étiquettes avec des dessins faits à la main, tirant leur inspiration de la bande de dessinée ou du street art. Ici, pas de dorures ou de fonds blancs mais des teintes quasiment fluos ou pastels et des polices d'impression assez grasses, presque manuscrites.

> « Le vin, ce n'est pas un environnement guindé, c'est d'abord une affaire humaine »
> **Jérôme Lamotte**

Leur mise en scène n'est pas anodine : une lampe très claire est posée au milieu des bouteilles afin de souligner la couleur de leur contenu. Le dynamisme n'est pas seulement une question de graphisme, les bouteilles tournent sur leur support, dans une sorte d'effet stroboscopique.

Une demande pour le sans alcool

L'observation des consommateurs confirme le partage générationnel. Les vins classiques attirent majoritairement les plus de 55 ans. Les autres produits, les plus jeunes.

« Notre clientèle se situe dans la tranche des 25-40 ans », explique ainsi Cyril Manadé, dont les cocktails à base de nèfles adoptent les codes de la nouvelle génération. « Une partie des jeunes ne consomme pas d'alcool du tout, et nous avons des demandes pour faire une version sans alcool de nos cocktails », ajoute-t-il.

Une transmission familiale qui n'est plus là

À côté, Renaud Balaguer, œnologue du sud-ouest qui produit en Argentine un malbec, n'est pas si pessimiste que cela. Le visuel de ses bouteilles a été travaillé par son épouse, Rosario, qui est graphiste. Il reconnaît que quelque chose a disparu dans la transmission familiale. En 2026, un jeune n'apprend plus le vin au sein de la famille.

« Ils sont sur internet, et peuvent s'intéresser au vin si on a quelque chose à raconter. Internet a remplacé les pères dans l'apprentissage. Je croise cependant beaucoup de jeunes intéressés par les traditions, le retour à l'authenticité. Je pense, toutefois, qu'il faut évoluer, pouvoir innover. De ce point de vue, je trouve le cadre des appellations d'origine contrôlé trop rigide. Tout est prévu, y compris la manière d'élaborer le vin. Il faut que le vin, lui aussi, puisse s'adapter à un monde qui bouge, il faut lui laisser un peu d'espace pour prendre en considération les jeunes générations », glisse-t-il.

Des afters, des restaurants

Organisateur de la foire aux vins, Jérôme Lamotte a appris le vin avec son père. Il est bien conscient que ce schéma disparaît. « C'est une des raisons de la création des afters à la foire aux vins. Amener les jeunes à un évènement festif, et leur permettre de faire des rencontres car la plupart des exposants à cette foire sont des producteurs, des vignerons, qui parlent de leurs terres, de leur travail et de leurs racines. L'aspect festif est également renforcé par la présence de nombreux restaurants. Le vin, ce n'est pas un environnement guindé, c'est d'abord une affaire humaine. Nous avons la chance pour cette foire aux vins d'avoir de l'authenticité, du vécu, ce n'est pas une vente de cartons en palettes dans une grande surface. Il faut en profiter et aller à la rencontre des vignerons ».

Un retour en grâce

On peut relever, aussi, d'autres initiatives en parcourant les stands : une présence accrue sur les réseaux sociaux, la proposition de séminaires ou de masterclass dans le vignoble jurassien pour faire découvrir les vins aux plus jeunes. Cette génération consomme moins mais cherche aussi à consommer mieux, avec du sens.

Un dernier sondage de l'an passé réalisé par l'Institut Dynata pour Sowine, montrait une remontée de l'attrait pour le vin chez les 18-25 ans. La bière semble régresser au profit du vin (qui a gagné 6 points entre 2024 et 2025) et du cidre.

Les jeunes, toutefois, montrent une préférence marquée pour le vin blanc, souvent en apéritif. 42 % disent préférer consommer une autre boisson que le vin, tandis que 45 % des jeunes placent le vin au premier rang de leurs préférences en matière d'alcool, à boire avec modération évidemment.

● **Philippe Piot**

Foire aux vins, jusqu'à dimanche au parc des expositions de Belfort-Andelnans. 110 exposants. Vendredi, 17 h à minuit. Dimanche, 11 h à 19 h. Accès foire jusqu'à 22 h 30. Tarif foire : 7 €, gratuit pour les moins de 12 ans, 2 € le verre de dégustation sans consigne. After sous chapiteau : Vendredi, dance party, 21 h à 3 h. Samedi, back to 80's-90's, 21 h à 3 h. Accès after après 22 h 30 : 10 €. Gratuit pour les moins de 16 ans.

> « Chez les jeunes, internet a remplacé les pères dans l'apprentissage du vin »
> **Renaud Balaguer**

Un apéritif qui compte pour des nèfles

C'est l'héritage de sa grand-mère. Certains se voient transmettre des meubles, des livres… Cyril Manadé, lui, a hérité d'une recette jalousement gardée : celle des anciens, qui ont réussi à faire un apéritif à partir des fruits du néflier du Japon.

La méthode provençale, qui remonte à la fin du XIXe siècle, est fondée sur la macération du fruit dans de l'alcool vinique, avant un assemblage avec du vin blanc, rosé ou pétillant.

La présence du producteur, avec Murielle sa compagne, à la foire aux vins de Belfort-Andelnans est une nouveauté d'autant plus intéressante que Cyril Manadé est le seul en France à travailler ce fruit professionnellement.

Un petit retour historique s'impose : le néflier commun existe en France depuis au moins le Moyen Âge. Le néflier du Japon, avec ses fruits orangés nommés bidasses est arrivé bien plus tardivement chez nous. La plante a été introduite en France, depuis Canton en Chine, par le directeur de la pépinière nationale du Roule à Paris en 1784. L'acclimatation et les bouturages seront difficiles et la première floraison n'arrivera qu'en 1797.

Paris, il est vrai, n'est pas un climat pour le néflier du Japon, qui prospère en Algérie, au Liban, en Turquie ou dans le sud de l'Espagne.

Une culture partie de Toulon

Le succès est arrivé en 1812 lorsque la plante a été semée au jardin botanique de la Marine à Saint-Mandrier, près de Toulon. Elle devint une mode dans les jardins provençaux à partir de 1831, lorsque le prince de Joinville goûta ces nèfles à la forme et aux couleurs étranges, et les trouva « forts bons ».

« Le problème est que la floraison arrive très tard dans l'année, vers octobre et novembre. S'il gèle à ce moment-là, la récolte est détruite », résume Cyril Manadé. Peu d'endroits, en France continentale, sont donc propices à cette culture, surtout si on veut récolter des fruits. La réussite d'un tel projet se limite géographiquement, en gros, au Var, aux Bouches-du-Rhône et aux Alpes-Maritimes.



Cyril Manadé a hérité de la recette provençale de sa grand-mère, jalousement gardée, pour produire un apéritif à base de nèfles du Japon. Photo Philippe Piot

La société de Cyril Manadé, implantée à Istres, a été créée en 2021. Les plantes sont cultivées dans la région de Salon de Provence.

Selon le vin avec lequel elle est mélangée, la nèfle prend différents types de goûts : une saveur d'amande, des notes caramélisées ou de cerises griottes. « La palette est large », poursuit Cyril Manadé qui précise bien qu'il ne produit pas de vin. Enfin, pour le moment : « La boisson n'est pas obtenue par la seule fermentation du fruit. Nous ajoutons un vin. Donc, nous n'avons pas droit à l'appellation vin de nèfles. Néanmoins, des essais sont en cours, et j'espère bien y arriver », détaille-t-il.

Sucré, mais pas trop

Blanc de nèfles produit, à partir du fruit du néflier du Japon, des apéritifs gastronomiques, de la liqueur, des cocktails et un vinaigre gastronomique.

L'apéritif est servi frais, dévoile des notes fruitées au nez et offre en bouche une impression ronde, évoquant le fruit mûr, avec une pointe acidulée en finale. La liqueur est plus concentrée et liqueureuse. C'est sucré, mais moins que ce qu'on pourrait attendre, moins qu'un sauternes par exemple, et peut-être même moins qu'un monbazillac. Le goût sucré cependant masque celui de l'alcool.

● **Ph.P.**



476818500

Andelnans •

La Foire aux vins investit l'AtraXion pour une 47e édition

Jusqu'à dimanche, l'AtraXion, à Andelnans (90), accueille la 47e édition de la Foire aux vins de Belfort. Pour l'occasion, 110 exposants spécialisés en vins et gastronomie sont présents. Sans oublier la reconduction de l'After, sous un chapiteau de 800 m², avec bars et food-trucks.

23, rue des Prés à Andelnans. Ouverture de la foire de 17 h à 0 h vendredi ; de 15 h à 0 h samedi ; et de 11 h à 19 h dimanche (After de 21 h à 3 h vendredi et samedi). Tarifs : 7 € avant 22 h 30, 10 € après 22 h 30, 2 € le verre de dégustation, gratuit pour les moins de 16 ans.



La foire aux vins se déroule jusqu'à ce dimanche 30 août à L'AtraXion. Photo d'archives Michaël Desprez

Andelnans • La 47e foire aux vins ce week-end avec 110 exposants



La foire aux vins se poursuit samedi de 15 h à minuit et dimanche de 11 h à 19 h. Photo Michael Desprez

La 47e foire aux vins dure encore tout ce week-end au parc des expositions de Belfort-Andelnans, avec pour ce samedi soir un after sous chapiteau (de 21 h à 3 h) et une piste de danse animée par la musique des années 80 et 90. Le tarif est de 7 € pour l'accès à la foire aux vins et à l'after, si l'entrée se fait entre 15 h et 22 h 30. La foire aux vins est ouverte jusqu'à minuit. L'entrée pour le seul after après 22 h 30 est de 10 €.