

Ardèche

CONCOURS DES VINS / Une cinquantaine de jurés se sont retrouvés au lycée agricole d'Aubenas, le 9 février, pour sélectionner les vins ardéchois qui participeront à la finale du concours général agricole le 27 février à Paris.

La crème des vins d'Ardèche en route vers Paris !



Quelque **300 échantillons** ont été dégustés et notés par des jurés professionnels de la filière viti-vinicole et amateurs éclairés.



Cœnologues, directeurs de caves, maîtres de chais, sommeliers ou vinificateurs, ils étaient une cinquantaine de professionnels et d'amateurs éclairés rassemblés au lycée agricole d'Aubenas, mercredi 9 février, pour départager les vins susceptibles d'obtenir une médaille en finale du concours général de vins, qui se tiendra le dimanche 27 février au Salon international de l'agriculture. Pendant deux heures, les quelque 300 échantillons fournis par les caves coopératives et indépendantes du département ont été passés au crible des papilles des jurés. Couleur, nez, arômes, bouche ou intensité, chaque vin a été minutieusement dégusté et noté sur des critères objectifs de qualité. Seuls l'année (millésime 2020 ou 2021), l'appellation et le numéro d'identification étaient visibles sur les bouteilles, les échantillons ayant été anonymisés au préalable.

« Ces échantillons, c'est la crème de la crème de la production ardéchoise. Lors de la dégustation, l'idée est de faire abstraction de ses propres goûts pour déceler les arômes caractéristiques, noter les qualités et les typicités pour une même catégorie », explique Jean-François Laville, élu à la Chambre d'agriculture et viticulteur à Saint-Pons (cave d'Alba-la-Romaine).

Concours de référence

Les vins présentés au concours sont majoritairement des IGP Ardèche mais la sélection compte aussi des AOP (Saint-Joseph, Cornas, Côtes du Vivarais, Saint-Péray...) parmi les plus répu-

tés. Entre un tiers et la moitié des cuvées dégustées dans le département sont sélectionnées pour concourir à Paris.

« Les vinificateurs et les caves aiment bien avoir une petite moisson de médailles. En remporter une au concours général, c'est une reconnaissance et un argument commercial intéressant, reprend Jean-François Laville. Participer à l'échelle départementale, c'est aussi l'occasion de créer une émulation et de comparer nos produits au sein de la filière. » Le classement des vins sélectionnés à l'échelle départementale sera connu le jour de la finale.

En attendant, le 9 février, les jurés interrogés semblaient conquis. Suffisant pour décrocher de nombreuses médailles ? « L'Ardèche a toutes ses chances cette année. Nous ne sommes pas en dessous de la qualité habituelle malgré les aléas climatiques qui ont durement touché les vignes l'année dernière », souligne Pierre Champetier, président du syndicat de l'IGP Ardèche, association organisatrice de l'évènement.

« Nous avons goûté de très bonnes choses », appuie Christian Sapin, président de la Confrérie du cep ardéchois et juré depuis de nombreuses années. À sa table, aux côtés de deux professionnelles, cet œnologue à la retraite a goûté du Grenache, du Pinot, du Chatus et du Muscat. « Sur des critères gustatifs, d'intensité et de qualité, tout est là pour une médaille concernant plusieurs de ces vins ». ■

M.D.C.

