



Rochecolombe

Alliance de la truffe et du vin : six jurés dégustateurs réunis

Ce mercredi 13 mars à Terra Noé, à Sauveplantade, six jurés dégustateurs se sont retrouvés pour affiner le choix d'un type de vin qui peut se marier avec la truffe d'Ardèche.

Cette rencontre était organisée à l'initiative de Robert Haon, grand maître de la confrérie de la noble et savoureuse truffe d'Ardèche, et de Christian Sapin, grand maître de la confrérie des chevaliers du cep ardéchois. Autour des grands maîtres étaient présents Dominique Dagand, pour la truffe, Janine Denos, Guy Boyer, et Philippe Dry, directeur général des Vignerons ardéchois. La dégustation était parrainée par Alain Rosier, venu de Lyon, et qui fut meilleur sommelier de France en 1976, et meilleur sommelier du monde, à Venise, en 1986.

La sélection devait permettre de valider un accord vin blanc et truffe d'été (*tuber aestivum*) et un vin rouge associé au diamant noir, la truffe d'hiver (*tuber melanosporum*).

Deux vins blancs de belle facture étaient dégustés, chardonnay 2022 amandier et viognier 2022 églantier. Le



À gauche, Alain Rosier, aux côtés des jurés dégustateurs.

viognier a été élu et qualifié de « haut de gamme » par Alain Rosier.

● La syrah mieux adaptée pour s'allier avec la truffe

Les deux vins rouges étaient un merlot 2022 mûrier et une syrah 2022 frigoule. Élevés tous deux en fûts de chêne et en barrique. Ils furent qualifiés « d'un parfait équilibre, d'intensité, puissance et fondu en bouche ». D'égale valeur gustative, la syrah parut mieux adaptée pour s'allier avec la truffe et qualifiée de « velouté myrtille » par Robert Haon. En

clôture, les toasts au beurre de truffe firent l'unanimité.

Alain Rosier, qui a suivi l'évolution du vignoble ardéchois depuis plus de 30 ans, n'a pas tari d'éloges sur l'évolution qualitative des vins de l'Ardèche méridionale. Il fut professeur d'hôtellerie au lycée Rabelais à Dardilly (69) durant toute sa carrière. Il fut confrencier en sommellerie aux quatre coins du monde, expert près la Cour d'appel de Lyon, et formateur de stagiaires dans divers restaurants étoilés à Vienne, à Nice et sur La Côte d'Azur.