

De la vigne et du vin

Rhône. Né en 1952, il permet aux consommateurs de se baser sur de solides références. L'ensemble des vins de la Vallée du Rhône y est représenté.

Le toujours vert concours des vins d'Orange

Nous sommes dans la période des grands concours de vins. Le concours Général Agricole se tiendra, pour les vins, à Paris les 21 et 22 février 2015. D'ores et déjà, une présélection à eu lieu à Châteauneuf-du-Pape le 5 février. Le concours de Macon se déroulera, lui, le 18 avril. Samedi dernier, 7 février c'était le concours d'Orange qui ouvrait le bal ! Cette 63e édition a rassemblé quelque 2500 échantillons de vins de la Vallée du Rhône sur plusieurs millésimes. L'année 2014 était bien sûr très représentée. Sur les conseils du Président du concours, Michel Bernard, les jurés ont dû être stricts pour ne pas distribuer trop de médailles. En effet, la qualité des vins du millésime 2014, outre une forte homogénéité, est d'un niveau remarquable.

L'esprit du concours

C'est une organisation impressionnante ! Elle est menée de main de maître par la Directrice, Anne Mouralis, son assistante Véronique Fernandez et l'ensemble des commissaires. Les élèves du Lycée Viti-vino du Grès à Orange donnent également un coup de main. Il faut gérer au mieux 2500 échantillons, 156 tables de jury et 634 dégustateurs. Dès 9 heures, les commissaires, reçoivent les présidents de table. Puis la vague des autres dégustateurs. Ils veilleront au bon déroulement du concours. Le président Michel Bernard rappelle les consignes : « Respecter le calme et la sérénité du concours, respecter l'anonymat de la dégustation, juger les vins présentés en votre âme et conscience... » A ma table nous avions à tester des Côtes du Rhône Villages puis des « Rasteau ». Le niveau était tel qu'il a fallu éliminer des vins très méritants. La règle cependant doit être suivie. Nous accorderons seu-

lement deux médailles d'or pour les Côtes du Rhône Villages et deux médailles d'or pour les vins de Rasteau !

Notes de dégustation

Il a été délivré 585 médailles : 105 de bronze, 249 d'argent et 231 d'or parmi lesquelles j'ai retenu 3 lauréats rouges de ma table plus un blanc de la table voisine.

Coteaux du Rhône Sérignan. Issu de la garrigue de Sérignan, il est le résultat d'un assemblage de grenache syrah et mourvèdre vendangés à maturité. Des fruits rouges très présents soulignés d'épices et de réglisse. Belle tenue... Harmonieux !

84830 Sérignan-du-Comtat - Tél. 04 90 70 04 22

Cave Vignerons Réunis. Le premier blanc en Cairanne élaboré par cette Cave. Jean-Marc Pradinas le concocte à partir de grenache blanc, clairette et marsanne. Des arômes de fleurs blanches, at-taque fraîche, charnue dans son développement... A découvrir !

84290 Sainte-Cécile-les-Vignes - Tél. 04 90 30 79 38

Domaine Grands Bois. Mireille et Marc Besnardeau font de superbes vins à Ste Cécile, à Cairanne et à Rasteau. Un Rasteau hors norme avec ses 42% de mourvèdre et 58% de grenache ! Un élevage en demi-muid lui donne ces tanins particulièrement soyeux... Savoureux !

84290 Ste Cécile les Vignes - Tél. 04 90 30 81 86

Ortas à Rasteau. Alexis Cornu nous régale une fois de plus. Cette cuvée est composée de syrah, grenache, mourvèdre et de carignan, un cépage trop oublié remis ici à l'honneur. Une magnifique rondeur, des fruits murs et des arômes de cuir... Magnifique équilibre !

84110 Rasteau - Tél. 04 90 10 90 10

PIERRE GALAUD



Les échantillons sont prêts, les 157 jurys peuvent passer à table. PHOTO P.G.

Bourgogne. Un vin fruité, soyeux, féminin qui se hisse au niveau des plus grands crus !

Domaine Antonin Guyon

Nous ne sommes pas trop habitués aux « Bourgogne rouge » dans nos régions de vins solaires. La saison se prête à faire quelques essais hors de nos frontières méditerranéennes et peut-être profiter de la St Valentin pour ouvrir, à deux, un joli, sensuel et délicat flacon de Chambolle-Musigny. L'AOC Chambolle-Musigny est située au cœur de la Côte de Nuits. On dit de ses vins qu'ils sont « la vigueur habillée de soie et de dentelles ». Ils sont en tout cas assez rares. Le vignoble de

quelque 153 hectares est divisé en une infinité de petites parcelles.

Chacun des 24 « climats » et des 33 « lieux-dits » ayant sa particularité. Pas facile de se retrouver ! Mais il existe un point commun : le pinot noir comme seul cépage qui donne ici des vins à la subtils et élégants.

Clos du Village 2012

Un bien joli vin ! Dès la vendange on en prend soins en le récoltant en petites caisses et en procédant à un tri sévère. Une

vinification longue en cuve de bois est suivie d'un élevage en fûts de chêne de 14 mois dont 25% en bois neuf. Un nez fin exhalant des arômes de fruit bien accouplés à un boisé réservé. Une texture pure et veloutée. Une expression exceptionnelle du pinot noir ?

Il est bien sûr nécessaire de le servir sur des viandes fines, volailles, cervelles d'agneau aux câpres ou ris de veau. (41euros)

P. G.
21420 Savigny-les-Beaumes - Tél. 03 80 67 13 24RGO

Concours. Les valeurs et mérites des différentes organisations.

L'harmonie, enfin

C'était dans la tête du président Michel Bernard depuis bien longtemps... Enfin c'est arrivé ! L'association des Grands Concours Vinicole Français est née de la volonté de regrouper les concours Régionaux ou Nationaux, pour la défense de leurs intérêts. En prenant en compte que ces concours ont un rôle économique très important. Les adhérents sont : le concours des Grands Vins de France de Macon, le concours des Vins d'Alsace de Colmar, le concours

des Vins de Loire, le concours de Bordeaux, le concours des Vins de Provence à Saint-Tropez. Face à la prolifération des concours et au risque de banalisation des médailles, cette association a pour objet : la mise en avant de ces concours de haut niveau reconnus pour leur sérieux et l'harmonisation de leurs règlements. Leur regroupement à pour but une meilleure défense de leurs valeurs et la recherche de tous moyens, propres à assurer leur développement.

P. G.