

Des cours de dégustation avant le concours des vins

Une vingtaine de consciencieux passionnés se sont retrouvés à l'Institut rhodanien pour suivre les conseils de la prof d'œnologie Sophie Lurie

Si le Concours des vins à Orange n'a sauté aucune édition, depuis 2019, les cours d'initiation à la dégustation pour les membres du jury débutants ou confirmés avaient été suspendus. Avant la crise sanitaire, ces matinées de formation étaient assurées par Philippe Dauguet, dégustateur amateur certes, mais champion de France tout de même.

Pour ce retour aux bonnes habitudes et à la vie sans masque, c'est la professeure d'œnologie des BTS du lycée viticole voisin Sophie Lurie, qui s'occupe de cette formation accélérée. "Le but est de donner un minimum de connaissances théoriques et de guider les débutants pour la dégustation de ce concours, explique l'enseignante. Certains viennent pour vraiment com-

Sur 18 échantillons à déguster sur chaque table, il faudra en sélectionner 20 %.

prendre la méthodologie. À chaque table de quatre dégustateurs, les 3 et 4 février, il y aura dix-huit références à déguster. Il faudra identifier les 20 % à primer."

La difficulté dans l'acquisition d'un tel savoir est de combiner connaissance et libre arbitre. Si de bonnes bases sont nécessaires pour connaître et "intellectualiser" un vin, il faut également savoir se laisser aller à assumer ses goûts personnels. "Nous essayons de rendre cette formation obligatoire pour les nouveaux jurés, précise Anne Mouralis, directrice du concours. Il faut prendre



Sous l'œil attentif de Chloé, bras droit de la directrice du Concours des vins à Orange Anne Mouralis, les dégustateurs écoutent les conseils de l'enseignante d'œnologie Sophie Lurie. / PHOTO B.S.

conscience que ce sont des millésimes 2022 qui vont être dégustés et pour juger des vins aussi jeunes, il faut prendre en compte certains paramètres. 80 % des vins seront du dernier millésime. Il faut prendre conscience, avec le palais, que le vin est jeune et se projeter sur son avenir, son potentiel. Ce millésime 2022 est tout à fait honnête, mais il est difficile à déguster car il a surtout un très gros potentiel."

Les matinées des vendredi 3 et samedi 4 février dans la salle Daudet d'Orange, ce seront 1 900 échantillons qui seront dégustés. Dans une période où la

"Les vins sont jeunes et il faut apprendre à se projeter sur son avenir, son potentiel."

consommation de vin n'a jamais été aussi basse dans le pays au bénéfice de la bière, l'acquisition d'une médaille a d'autant plus d'importance pour les caves qui se retrouvent avec des stocks parfois inquiétant dans les cuves. Hormis le rosé, le vin se conserve mais les trésoreries souffrent. Pour cette

71^e édition, cette manifestation a retrouvé son nombre d'échantillons d'avant la crise sanitaire. Cinq personnes ont tourné pendant des semaines et réalisé 6 000 kilomètres dans les domaines de notre vallée du Rhône pour aller chercher les échantillons.

Le week-end fatidique, en plus de Chloé, l'assistante d'Anne Mouralis, et sous l'œil avisé du président Michel Bernard, ce seront une vingtaine de commissaires qui tourneront entre les tables pour le bon déroulement de la manifestation.

Bernard SORBIER