



BÉZIERS

Les vins du cru passés au crible

Viticulture. Le parc des expos a accueilli le concours des Grands vins du sud.

Plus de 1 121 vins dégustés, 140 œnologues pour un total de 350 dégustateurs... Ce mercredi matin, au parc des expositions de Béziers, les vins du cru étaient au centre des débats de toutes les papilles.

La 13^e édition du concours des grands vins du Languedoc-Roussillon a ainsi permis de décerner des médailles d'or et d'argent aux vins les plus plébiscités.

La tâche en a incombé à 69 jurys constitués d'œnologues, de vigneron, de courtiers, de cavistes, de sommeliers, de producteurs, de techniciens de la production, mais aussi d'administratifs de la filière viticole. Ils ont dégusté entre 12 et 18 vins.

« C'est la onzième fois que ce concours a lieu à Béziers, s'enthousiasme Thierry Poirier de l'union des œnologues de France Languedoc-Roussillon, organisateur de l'événement depuis 2007. C'est le plus grand concours régional. Ce type d'événement contribue à la promotion des vins de la région.



■ Les dégustations ont été assurées par 350 dégustateurs dont 140 œnologues. PIERRE SALIBA

C'est un atout pour ceux qui vendent directement dans leur propriété ou en grande distribution, les gens étant plus attirés par un vin médaillé.

Rouges (2/3 des produits dégustés), blancs et rosés (1/3), vins de caves coopératives, de caves particulières ou proposés par

des négociants, les breuvages médaillés d'or repasseront sur le gril, mercredi 17 avril, au château de l'Ou, à Montescot, près de Perpignan.

Un « super jury » d'une quarantaine de personnes décernera alors ses coups de cœur aux flacons.

De quoi donner un coup de pouce supplémentaire aux produits primés. En sachant que, d'un point de vue gustatif, les vins actuellement produits en Languedoc-Roussillon sont « plus gourmands, moins capiteux et moins alcoolisés. »

LAURENT FRANÇOIS