



OENOLOGUES

Dégustation des vins de leurs concours

Les Œnologues ont fait déguster les vins de leurs concours au cours d'une conférence de presse à l'OIV le 10 septembre 2018



À la demande de son Président, Cyril Payon, excusé pour cause de vendanges, l'Union des Œnologues de France s'est livrée à un nouvel exercice dans le monde des concours de vins ce lundi 10 septembre : soumettre au libre jugement de dégustateurs de la presse spécialisée la qualité des vins primés lors de leurs trois concours phares qui se sont tenus au printemps 2018.

Des vins dégustés six mois auparavant ont reçu des distinctions des Vinalies Nationales (13 Palmes des Vinalies), des Vinalies Internationales (8 Trophées) ou sont placés au sommet des notations du Mondial du Rosé (Les vins rosés ayant obtenu les 4 meilleures notes ont été présentés). Ces vins ont été envoyés par les producteurs pour cette nouvelle session de dégustation dans un tout autre contexte : non anonymes et portant la promesse d'une qualité remarquable. Trois œnologues, trois ambassadeurs pour chacun des trois concours :

- Dominique Foulon (Vinalies Nationales),
- Thierry Gasco (Vinalies Internationales),
- Eve Iribarne (Mondial du Rosé),

ont aussi dégusté, dans ce tout nouveau contexte et après 6 mois, les vins primés et

présentés ce 10 septembre. Une dégustation à l'épreuve de la vérité !

La dégustation : au cœur du métier de l'œnologue

La vocation de l'œnologue est l'élaboration du vin, la dégustation est au cœur de son métier. Non pas tant comme une finalité, mais comme un acte essentiel et permanent : du raisin au vin, la dégustation guide l'œnologue chaque jour dans ses décisions techniques. Il est aisé d'enfermer la dégustation de l'œnologue dans un geste technique et analytique, il est moins admis de l'envisager dans une approche hédoniste et globale. Pourtant, l'œnologue, homme ou femme de sciences, est animé par la passion du vin et sait aussi dépasser l'enceinte secrète de l'œnologie. Le 10 septembre 2018, les œnologues ont marqué leur volonté de faire partager leur passion de la dégustation à un public plus large, celui des journalistes, des influenceurs ou tout simplement, ceux qui aiment parler du vin. C'est de cette passion que sont nés et ont grandi les concours des Œnologues de France depuis plus de 30 années.

Les Vinalies Nationales, le concours historique des Œnologues de France.

Présenté par Dominique Foulon (Président de l'Union des Œnologues de France de 1989 à 1995).

La volonté qui animait Alex Schaeffer, sous la présidence de Jacques Puisais, lorsqu'il propose de créer les Vinalies en 1983 est celle d'expliquer que l'œnologue ne se réduit pas au métier du laboratoire. L'engagement des présidents de l'Union dans la construction d'une action fédératrice des œnologues français ne s'est pas démenti depuis et après 3 décennies, le concours des Vinalies Nationales, organisé autour des sept régions historiques de l'Union des Œnologues de France, rassemble en pré-sélection près de 3000 vins en moyenne et plus de 200 dégustateurs œnologues chaque année. La dégustation finale se tient dans la région de France ayant organisé l'année précédente le congrès des Œnologues. L'implication des œnologues, tant dans le bénévolat pour la préparation des échantillons, que dans les dégustations, est un engagement collectif fort pour mettre leur expertise au service de la filière du vin. L'adoption des principes d'organisation édictées par l'Organisation



Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) marque leur volonté de rigueur et de sérieux, dans le traitement des échantillons, parfaitement anonymes de bout en bout des Vinalies, dans l'organisation de la dégustation ou l'attribution des médailles. Moins de 30% des vins des Vinalies se voient attribués des médailles alors que la législation française, qui encadre tous les concours de vins en France (arrêté du 13 février 2013), impose un maximum de 33% (le tiers des vins présentés). Basée sur la grille de dégustation de l'OIV / UIOE, la notation des vins s'appuie aussi sur les commentaires de dégustation des jurés dont la synthèse demeure le témoin d'une approche qui se veut avant tout sur la reconnaissance des qualités. Ce sont les Palmes qui ont été dégustées le 10 septembre : la sélection des meilleures notes dans 13 catégories parmi les médailles d'or d'une région ou d'une catégorie de produits.

Les Vinalies Internationales, le concours international des œnologues sous les patronages de l'OIV et de l'Union Internationale des Œnologues.

Présenté par Thierry Gasco (Président de l'Union des œnologues de France de 2004 à 2010).

En 1993, Dominique Foulon alors président de l'Union des Œnologues de France et Alex Schaeffer ont été les artisans des Vinalies Internationales, lorsque Robert Tinlot, Directeur Général de l'OIV, leur insuffle l'idée de créer un concours international qui permettrait de proposer le savoir-faire des œnologues, reconnu dans les Vinalies Nationales. De 438 vins lors de la première édition à 3 470 vins dégustés à Paris, du 2 au 6 mars 2018, les Vinalies ne cessent d'accroître leur rayonnement international, avec un jury exceptionnel de 145 dégustateurs professionnels de 33 nationalités différentes. Les Vinalies Internationales sont organisées sous le haut patronage de l'OIV dont la norme sur les concours internationaux



(résolution OIV 332A/2009) est suivie au plus près. Répondant également aux exigences techniques du règlement intérieur du patronage UIOE, le concours bénéficie aussi du patronage de l'Union Internationale des Œnologues, relai précieux dans tous les pays pour le recrutement des œnologues ou experts du vin. Les médailles attribuées, uniquement d'Or ou d'Argent, ne dépassent pas 30% des vins présentés conformément à la norme OIV. Les Vinalies Internationales se tiennent en France chaque année sous la certification ISO 9001 version 2015 : un engagement supplémentaire de rigueur, de régularité et d'exacititude dans toutes les étapes de son montage. Ce sont les trophées qui ont été dégustés le 10 septembre : la meilleure note dans chaque catégorie de produits.

Thierry Gasco souligne : « *La meilleure manière de découvrir le monde par ses vins, sans aucun préjugé, sans aucun tabou est de*

déguster le vin pour le vin et ainsi découvrir des raretés et des merveilles insoupçonnées. Seules les Vinalies Internationales permettent cette communion avec le monde du vin ».

Le Concours Mondial du Rosé, le plus jeune des concours des Œnologues de France.

Présenté par Eve Iribarne, Vice-présidente de l'Union des Œnologues de France depuis 2016.

Près de 1400 vins rosés, provenant de 32 pays, dégustés par 64 dégustateurs de 18 nationalités différentes... le vin rosé est sans conteste un phénomène mondial et les œnologues de France accompagnent ce mouvement depuis 2004. Le Mondial du rosé se tenant chaque année à Cannes au mois d'Avril a également prouvé le savoir-faire des œnologues dans la sélection des meilleurs vins dans leur catégorie. Il suit



Jean-Marie Aurand, Directeur général de l'OIV

les mêmes principes d'organisation que les Vinalies Internationales en conformité avec les normes de l'OIV et s'appuient toujours sur l'expertise d'œnologues ou de professionnels experts du monde entier. A l'instar des Vinalies Internationales, les médailles attribuées sont uniquement d'Or ou d'Argent. Ce sont quatre vins rosés ayant reçu les meilleures notes qui ont été dégustés ce 10 septembre 2018.

L'Organisation Internationale de la Vigne

et du Vin, un patronage pour l'éthique des concours internationaux

Jean-Marie Aurand, Directeur général de l'OIV, a présenté la teneur de la résolution 332A/2009 qui établit les critères de patronage de l'organisation intergouvernementale et qui ont été approuvés par ses 46 pays membres. Des règles très précises depuis la composition du jury, les conditions de dégustation jusqu'à l'engagement éthique des jurés, sont auditées à chaque édition

de concours pour le renouvellement du patronage. Jean-Marie Aurand a évoqué les 37 concours internationaux qui bénéficient à ce jour du patronage de l'OIV et dont on peut dire qu'ils appartiennent à l'élite des concours internationaux de par la rigueur de leur cahier des charges et l'impartialité de leurs jugements. Ces concours de vins, selon Monsieur Aurand, jouent un rôle important dans le monde du vin, et ce à plusieurs titres : ils permettent aux producteurs de se mesurer, ils offrent une porte aux consommateurs pour découvrir les vins du monde et ils assurent une qualité à travers les médailles. Et le Directeur général de l'OIV de conclure : *« Les concours participent à la diffusion de la connaissance et de la culture du vin à travers le monde ».*

Alors... les vins ont-ils tenu leurs promesses ?

A cette question, la réponse ne peut qu'être donnée par les 16 dégustateurs présents. Les dégustateurs, chacun dans son référentiel, ont forgé leur opinion, ont pu manifester leur enthousiasme sur une « très belle dégustation » ou ont élaboré leur propre sélection au sein de la sélection.

