



Mondial du rosé : 1368 vins en quête de médailles

Son succès, d'abord en Europe et désormais en Amérique du Nord, frôle l'insolence. Plein de fraîcheur, le rosé explose et sa production en France dépasse celle du blanc. Les vins rouges, dont la consommation stagne, sont déjà dans la ligne de mire de ce jeune nouveau décomplexé.

Les Œnologues de France ont eu le nez creux quand, il y a seize ans, ils ont décidé de lancer Le Mondial du rosé à Cannes. Ce concours international, "pink parade" du monde viticole, regroupe depuis hier et jusqu'à samedi une soixantaine de dégustateurs de dix-huit nationalités. Leur mission ? Goûter, noter et éventuellement récompenser 1 368 vins en provenance de 31 pays. 58 % des bouteilles sont françaises (la France reste le premier producteur mondial), 42 % étrangères.

Une note de 84 sur 100 sinon rien

Chaque vigneron a envoyé trois bouteilles aux organisateurs dont une est destinée à la banque de recherche du Centre des vins rosés de Vidauban (lire par ailleurs).

Au premier étage du Marriott, des effluves ne trompent pas. A 9 heures, les œnologues sont déjà à pied d'œuvre, les papilles en éveil.

Cyril Payon, président de l'Union des Œnologues de France, explique à voix basse les modalités d'un concours extrêmement codifié. Pas question de troubler la concentration des dégustateurs en parlant trop fort. " Ils sont cinq par table et il y a onze jurys à chaque fois présidés par un Français. "

La noria des serveurs est incessante, entre la salle de logistique où les bouteilles attendent à bonne température (entre 10 et 12 degrés) et les tables des juges. Ce matin, les dégustateurs goûteront trente vins anonymes en deux séries. " Il faut à la fois garder un certain rythme et éviter la lassitude ", observe Cyril Payon.

Virginie Berthuit préside l'une des tables. Au centre, du pain et de l'eau " pour se remettre la bouche au neutre " entre deux vins. Le rituel

est immuable : on admire la robe, on remue délicatement le verre pour que les arômes surgissent, on hume, on met en bouche, on recrache.

Une fois les fiches remplies, une note sur 100 apparaît sur la tablette numérique de la présidente. Entre 82 et 84 et c'est la médaille d'argent assurée. A partir de 85, c'est l'or. Le dernier échantillon dégusté ne fait pas l'unanimité. Une professionnelle portugaise et un Tchèque l'ont plutôt apprécié : " Il y a une belle attaque, une certaine finesse aromatique ", argumente la jeune femme, plutôt emballée.

Les trois autres sont plus circonspects. Le président lance à la cantonade si quelqu'un est d'accord pour relever sa note. " Franchement, sur ce cas, ça ne me gêne pas ", accepte de bonne grâce un troisième juré. " Pour une petite médaille d'argent ", précise-t-il.

" Pour beaucoup de producteurs, la médaille n'est pas l'essentiel, affirme Cyril Payon. A cette époque de l'année, certains ne pourront même pas la coller sur leurs bouteilles et en faire un argument commercial. En revanche, ils attendent avec beaucoup d'impatience nos commentaires. " Et avec même un zeste de fébrilité tant il faut d'amour et d'énergie pour élever un vin.

CHRISTOPHE PERRIN

chperrin@nicematin.fr

Le plus grand concours international des vins rosés se tient jusqu'à samedi au Marriott à Cannes dans une douce euphorie tant le marché est en pleine croissance

Gilles Masson (à gauche), directeur du Centre des rosés de Vidauban, a étudié sur quinze ans l'évolution d'un vin qui est en train de conquérir la planète. (Photos Patrice Lapoirie)