



ŒNOLOGIE

► DÉGUSTATION

Œnologie : trois concours qui comptent

Les plus brillants œnologues de France (et du monde) se retrouvent chaque année au pays de Rabelais. Trois temps forts et trois concours rythment leur saison. Présentation.



Toute l'année, l'œnologie a ses rendez-vous.

Il y a d'abord les Vinalies Nationales, le concours historique des Œnologues de France. La volonté qui anime Alex Schaeffer, lorsqu'il propose de créer les Vinalies en 1983, est d'expliquer que l'œnologue ne se réduit pas au métier de 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 trois 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 3 000 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. 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.

Les Vinalies s'internationalisent !

Le deuxième grand concours est celui des Vinalies Internationales, le concours international des œnologues sous les patronages de l'OIV et de l'Union Internationale des Œnologues. En 1993, Dominique Foulon, alors président de l'Union des Œnologues de France, et Alex Schaeffer sont les artisans des Vinalies Nationales, lorsque Robert Tinlot, directeur général de

l'OIV, leur insuffle l'idée de créer un concours international. De 438 vins lors de la première édition à 3 470 vins dégustés à Paris en 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 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, relais 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. Les Vinalies Internationales se tiennent en France chaque année.

Le rosé a son concours

Enfin, le Concours Mondial du Rosé est le plus jeune des concours des Œnologues de France. Présenté par Eve Iribarne, vice-présidente de l'Union des Œnologues de France depuis 2016, il fait concourir près de 1 400 vins rosés provenant de 32 pays et 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 les mêmes principes d'organisation que les Vinalies Internationales, en conformité avec les normes de l'OIV, et s'appuie toujours sur l'expertise d'œnologues ou de professionnels experts du monde entier. À l'instar des Vinalies Internationales, les médailles attribuées sont uniquement d'or ou d'argent.