

Un 17^e concours des grands vins de la région pour valoriser toute une filière

ŒNOLOGIE

Ce mercredi, environ 220 professionnels se sont retrouvés au parc expos de Béziers.

Mélissa Alcoléa
malcolea@midilibre.com

Pas moins de 51 tables, quelque 220 dégustateurs, 800 vins en compétition... Le concours des grands vins du Languedoc-Roussillon, désormais baptisé Vinalies Occitanie, s'est installé dans le parc des expositions de Béziers, ce mercredi 19 avril, pour sa 17^e édition. « *Ce concours est organisé par l'Union des œnologues de France Languedoc-Roussillon, pour les professionnels et par les professionnels* », indique Anne-marie Estampe, œnologue faisant partie du comité organisateur.

« On a des très très grands vins et c'est de plus en plus reconnu »

Un rendez-vous lancé à l'origine « *pour mettre en valeur les vins du Languedoc-Roussillon, pour communiquer sur la qualité de ces vins qui ne démeritent pas et sont excellents au niveau national et international* », poursuit l'œnologue. « *On a des très très grands vins et c'est de plus en plus reconnu.* » Autour de chaque table, quatre à cinq dégustateurs opèrent, des producteurs, des techniciens viticoles, des sommeliers ainsi que des étudiants du Diplôme national d'œnologie de Montpellier ou encore du lycée Bonnetterre à Pézenas. Selon une fiche établie par l'Organisation internationale de la vigne et du vin, chacun note la vue, le goût, l'odorat et l'harmonie globale



Environ 220 professionnels ont dégusté 800 vins au cours de la matinée au parc des expositions. PHOTO M.A.

du divin nectar.

« *Les producteurs ou les directeurs de caves coopératives connaissent les tendances du moment, car ils sont en contact direct avec les acheteurs, en prise directe avec le marché* », souligne Anne-Marie Estampe. Pour résumer : « *Les rosés explosent* », estime-t-elle. Tout comme sont plébiscités les vins rouges fruités, faciles à boire, ou les blancs aromatiques...

Mais en réalité, la période actuelle n'est pas si faste pour les

professionnels du vin. Et André Serret, le président de l'Union des œnologues de France Languedoc-Roussillon, a tenu à ouvrir ce 17^e concours avec quelques mots pour les vignerons et vigneronnes dont « *les regards inquiets sont tournés déjà vers la prochaine récolte, un œil vers le ciel en attendant la pluie et un autre sur les cuves qui ne se vident pas. Oui notre filière est une fois encore secouée par une crise et de nombreuses exploitations risquent de rester sur le bord du chemin, as-*

phyxiées par les complexités administratives, l'augmentation des charges et la chute des cours », a-t-il déclaré.

« Ne laissons pas arriver ce destin funeste »

« *Ne laissons pas arriver ce destin funeste. Nous devons revendiquer haut et fort la reconnaissance du vin au patrimoine historique et culturel de notre civilisation. Nous devons ne plus nous laisser imposer par une minorité notre devenir et notre déclin... Pour cela nous devons nous réinventer, prendre notre destin en main, trouver les mots de la responsabilité et revenir à l'action pour aller vers une agriculture durable, respectueuse des hommes et des femmes qui en font la richesse. Faisons en sorte que les générations futures puissent ici se retrouver encore dans 100 ans pour célébrer les grands vins d'Occitanie et la prospérité de notre viticulture.* »

Des médailles d'or aux "coups de cœur"

RÉCOMPENSES Sur les 800 vins dégustés, rouges, rosés ou blancs, environ 180 devaient recevoir une médaille d'or à l'issue de la matinée de dégustation. Ces 180 médaillés seront à nouveau dégustés le 3 mai au Domaine De Rombeau à Rivesaltes avec un jury composé de 50 personnes qui décerneront leurs "coups de cœur". Les lauréats des "coups de cœur" feront l'objet d'un supplément spécial édité par *Midi Libre*. Les producteurs pourront évidemment apposer les médailles sur les bouteilles pour valoriser cette distinction dans le cadre de la phase de commercialisation.