

Saveur | Ils ont dégusté les futurs vins médaillés du Concours général agricole 2020



La chose était sérieuse le 6 février dernier dans la salle du restaurant d'application du lycée hôtelier de Morlaàs en Béarn. Et pour cause, assis à une dizaine de tables, un jury d'environ 60 professionnels et amateurs éclairés, ont eu la lourde responsabilité de réaliser la pré-sélection départementale des vins candidats au Concours Général Agricole qui se tiendra à Paris dans le cadre du Salon International de l'Agriculture. En lice, 127 échantillons de différentes appellations et IGP des Landes, des Pyrénées-Atlantiques, et du Gers pour ce qui est du Madiran. Explications avec Daniel Vergnes responsable viticulture de la Chambre d'agriculture 64, et organisateur de cette pré-sélection rigoureuse.

« L'objectif aujourd'hui est de sélectionner 60% des 127 échantillons prélevés par les Chambres d'agriculture des Pyrénées-Atlantiques et des Landes, directement dans les stocks commerciaux des vigneron. Ce sont ces 76 échantillons sélectionnés qui seront dégustés à Paris le 23 février prochain », explique Daniel Vergnes sans lâcher des yeux la dégustation en cours devant lui. « Cette étape, c'est un premier tri, qui se fait dans le cadre d'une démarche nationale orchestrée par le Concours Général Agricole de Paris. Ca n'est pas propre aux appellations et dénominations géographiques de notre territoire mais ça permet de mettre en place un premier filtre et de rendre le nombre de dégustations à Paris plus raisonnables », poursuit-il.

Madiran, Pacherenc, Jurançon, Irouléguay...

Ce 6 février, à travers les presque 130 échantillons, observés, humés, goûtés puis recrachés, ce sont trente producteurs qui se lancent dans la course à la récompense suprême que représente le macaron à la feuille de chêne du Concours Général Agricole. Trente vigneron candidats (dont deux pour qui le Concours est une première) représentant plusieurs AOP ou IGP locales. A la dizaine de tables rassemblées pour la pré-sélection, chacune à sa spécificité d'appellation, de couleur ou de dénomination viticoles, à l'exception du Madiran « qui occupe les dégustateurs de deux tablées », précise le responsable. A chaque table, ils sont entre 4 et 6 jurés à déguster avec la solennité qui sied à l'enjeu, pour les uns des AOP Madiran donc, mais aussi Pacherenc, Jurançon, Irouléguay, Tursan ou Béarn, ou bien encore un IGP Comté Tolosan ou Landes. S'ils savent quel AOP ou

IGP ils ont en charge de déguster, les échantillons, bien sûr, sont quant à eux anonymiser par code barre pour l'occasion.

Des jurés qui, pour assurer la qualité de la dégustation, sont des professionnels du vins pour la plupart : sommeliers, œnologue, négociants producteurs, ou encore restaurateurs. Il y a aussi dans les rangs des amateurs (très) éclairés, appartenant par exemple à des Clubs de dégustations. « L'objectif, précise Daniel Vergnes, est d'avoir un panel représentatif et à la hauteur de l'image de marque du concours ».

Fiabilité gustative, et fiabilité tout court !

Mais si on s'assure de la fiabilité gustative de ces dégustateurs, leur fiabilité tout court, et elle aussi vérifiée. Chacun doit en effet attester sur l'honneur de son lien éventuels avec une appellation ou des candidats au concours afin de s'assurer que dans l'organisation des tables, aucun juré ne puisse avoir ni d'acointance, ni la possibilité de reconnaître les échantillons qu'il est chargé de déguster. Une précaution d'autant plus nécessaire, qu'un certain nombre de producteurs candidats sont aussi jurés... mais évidemment pour des échantillons n'appartenant pas à leur appellation ou indication géographique de production. Et, en la matière Daniel Vergnes veille au grain, n'hésitant pas à aller vérifier les choses au moindre doute, lorsque les jurés s'installent à leur table. Il en va, il faut dire, de la renommée du Concours Générale Agricole qui ne pourrait souffrir d'un soupçon de fraude, tant les enjeux non seulement d'image, mais aussi économiques, pour les médaillés sont importants. Le macaron du Concours général agricole, qui fête cette année ses 150 ans, est non seulement particulièrement connu et recherché des consommateurs français (tant dans les hypermarchés que dans les ventes directes à la cave...), mais il est aussi un formidable passeport à l'export qu'il soit d'or, d'argent ou de bronze.



Solène Méric

Crédit Photo : Aqi.fr
Publié sur aqi.fr le 11/02/2020
[Url de cet article](#)