

Saveur | Concours général agricole : la présélection des vins a eu lieu



Environ 2700 échantillons de vins à déguster sur le seul département de la Gironde... Pour faire face à l'affluence des candidatures dans sa catégorie Vin, le Concours général agricole procède chaque année à des présélections sur les territoires, avant l'épreuve finale du Concours organisée à Paris dans le Cadre du Salon International de l'Agriculture. Parmi elle, la séance organisée début février à Beychac-et-Caillau, en Gironde, recevait, un hôte de marque : Olivier Alleman, le Commissaire général du Concours général agricole, venu à la rencontre des jurés locaux, avant la grande finale des 26 et 27 février prochains à Paris.

Ambiance d'examen, studieuse et silencieuse, dans la salle de dégustation des locaux de l'appellation Bordeaux, Planète Bordeaux, à Beychac et Caillau. Et pour cause, sous une lumière crue, et tous les sens en éveil, une trentaine d'hommes et de femmes, s'applique, par groupe de trois, à faire le tri entre les échantillons de vins des appellations voisines. Ceux qui pourront participer au Concours général agricole 2022, et les autres.

Etape éliminatoire

Une dégustation qui ne cède rien aux contraintes sanitaires : pass vaccinal, distanciation assurée, crachoir individuel, séparation des dégustateurs par une vitre en plexiglas... « C'est sans doute moins convivial que les années précédentes, mais sanitaires irréprochables », glisse Olivier Alleman, avant de souligner la difficile tâche des équipes organisatrices de trouver les lieux pouvant cocher les cases de ces conditions sanitaires. « Mais il fallait tout faire pour que le concours, annulé l'an dernier, puisse se tenir cette année ! »



Olivier

Alleman, Commissaire général du Concours général agricole a assisté en personne à une des sessions de dégustation de présélection organisées début février à Beychac-et-Caillau en Gironde

Lors de ces pré-sélections, « *il s'agit d'éliminer les vins à défaut ou qui manquent de qualité* », explique François Harrewyn, à la baguette de l'organisation de ces sessions pour la Chambre départementale d'agriculture. A l'issue de cette étape éliminatoire en local, seuls 60% des prétendants au macaron à la feuille de chêne seront encore en lice pour Paris... Sur la Gironde ce sont 18 sessions de pré-sélection qui ont été organisées au quatre coins du département, précise le Commissaire Général. A chaque fois, bien sûr, la dégustation se fait « à l'aveugle », les échantillons portant seulement un code chiffré, un code barre pour assurer le suivi des échantillons, une appellation et un numéro de table en guise d'étiquette. Les jurés ne doivent alors se fier qu'à leur sens.

Difficile disqualification

C'est donc l'oeil avisé, ou le nez dans le verre avant de le porter à sa bouche, qu'Eric Bardon, œnologue, juré habitué à cette pré-sélection girondine, déguste, commente, et note les 18 échantillons de vin rouge confié à son groupe. Il échangera ensuite avec ses 2 autres co-jurés, sur sort définitif de chacun d'entre eux. Avant même cette étape, aux regards entendus entre les trois hommes, on comprend aisément que l'exercice de disqualification n'est pas simple.

Le millésime 2020 en appellation Bordeaux supérieur est bon, même « super bon », confirme l'expert. « *Il y a bien quelques échantillons qui présentent des défauts marqués, mais pour la grande majorité, ces vins sont bien équilibrés avec une belle maturité du fruit qui donne une intensité mais aussi une certaine fraîcheur. C'est difficile d'éliminer!* ».

Mais la difficulté n'est pas partagée par tous. A une table voisine, on étudie des vins rosés. Pour ce trio là, les critiques à l'inverse vont bon train... Sans pouvoir comparer vin rosé et vin rouge, l'année 2021, ne vaut visiblement pas le millésime précédent. Mais, contrairement aux vins rouges, « *les rosés et les blancs, ne peuvent concourir que pour les vins de l'année, donc 2021* », précise doctement Françoise Harrewyn, bien consciente du grand écart entre les deux années. Mais telle est la règle.



Un code, une

appellation, un code barre, un millésime et un numéro de table. Les vins dégustés par les jurés sont tracés et anonymisés pour éviter tout soupçon de fraude

Les jurés papilles du concours

Pour autant, que la mission soit délicate ou pas, Olivier Alleman, Commissaire général du Concours général agricole compte sur ses jurés. Il en va de la réputation du Concours qui « *prône l'excellence des productions françaises* », rappelle-t-il. A travers son macaron, « *le Concours est un gage fort de qualité pour les consommateurs, et il porte un intérêt économique important pour les producteurs* ». L'implication des jurés, papilles du concours, ne peut donc faire défaut.

Si, à l'image d'Eric Bardon, certains des jurés appartiennent à l'univers du vin, une partie d'entre eux ne sont pas des professionnels, mais de « *simples consommateurs comme vous et moi* » assure Olivier Alleman. « *Ils ont bénéficié d'une journée de formation pour les guider sur ce qu'on recherche dans un vin du point de vue visuel, olfactif et organoleptique* », explique le commissaire général.

Entre prestige et air du temps

« *C'est une volonté du concours que d'intégrer ces consommateurs éclairés dans les jurys* », appuie-t-il. « *Cela permet de respecter les attentes de ceux qui achèteront ces vins et dont les goûts évoluent en permanence. Les consommateurs préfèrent aujourd'hui des vins un peu plus léger ou plus fruités qu'il y a 20 ans...* », illustre-t-il. Une manière pour le Concours d'assurer un produit de qualité répondant aux standards des professionnels... tout en étant dans l'air du temps du marché. La recette sans doute de sa reconnaissance tant auprès du grand public que des professionnels, qui voient dans la feuille de chêne, un véritable boulevard commercial.

L'année de l'obtention de la médaille, « *les producteurs récompensés, voient leur chiffre d'affaires monter de 18 à 40%* », confirme Olivier Alleman. Un macaron qui est aussi un beau passeport à l'export... Autant d'attraits précieux dans une conjoncture pour le moins délicate pour la plupart des appellations girondines.



L'ambiance était studieuse dans la salle de dégustation de Planète Bordeaux. Au total, Une soixantaine de jurés a participé aux deux sessions de dégustation organisées ce jour-là.



Solène Méric

Crédit Photo : Aqvi.fr

Publié sur aqvi.fr le 15/02/2022

[Url de cet article](#)