

VINS ■ Dégustation de côtes d'Auvergne et de saint-pourçain sous l'égide de l'Association des sommeliers

Le match amical des AOC auvergnates

Dans le cadre du prochain numéro de notre magazine économique *La Montagne entrepreneur* consacré à l'agroalimentaire, nous avons organisé un match amical entre les deux vignobles auvergnats. Un exercice qui souligne la montée en gamme des AOC régionales.

Dominique Diogon

dominique.diogon@centrefrance.com

En maîtresse de cérémonie qui connaît ses fondamentaux, Françoise Gigot, la présidente de l'Association des sommeliers Auvergne-Limousin, avait bien fait les choses. Dans la confrérie, on ne badine pas avec les règles de la dégustation. Bouteilles à température optimum, crachoir en place et verres à dégustation délicatement alignés, tout était calé dans les moindres détails.

Dans le salon cosu du Petit Bonneval, l'établissement qu'elle dirige à Pérignat-lès-Sarliève avec son époux et Toques d'Auvergne, Didier, madame la présidente avait réuni six disciples pour passer au crible treize blancs et trei-



QUALITÉ. En blanc comme en rouge, le verdict du jury, composé de sommeliers et des vignerons, a été unanime. Les AOC côtes d'Auvergne et saint-pourçain poursuivent leur montée en gamme. PHOTO HERVÉ CHELLE

ze rouges des AOC côtes d'Auvergne et saint-pourçain.

Une dégustation en forme de première pour les deux AOC régionales qui

trouvera naturellement sa place dans le prochain numéro de notre magazine économique *La Montagne entrepreneur* qui paraîtra fin septembre et sera consacré à l'agroalimentaire.

Ce match (très) amical s'est disputé en présence de quatre vignerons sélectionnés dans chaque camp : Annie Charmensat,

Pierre Goigoux, Benoît Montel et la cave Saint-Verny pour les côtes d'Auvergne ; Corinne Laurent, Jean Teissède, Denis Barbara et la cave coopé-

rative pour saint-pourçain. Après plus deux heures et demie, ponctuées de nombreux échanges entre vignerons et sommeliers, le verdict unanime est tombé.

« Très optimiste pour l'avenir de nos deux appellations »

« De la fraîcheur, une belle dégustation, bien tendue, bien droite. Nous avons un gros travail à accomplir, nous sommeliers, pour faire découvrir ces vins et surprendre », a résumé Patrick Vosse.

« Comme nous n'avons pas les grands noms de Bourgogne, nous avons donc une obligation de surqualité », a, pour sa part, tranché Olivier Mignard, l'œnologue de la cave Saint-Verny.

« Quand je vois ce que nous avons goûté, je suis très optimiste pour l'avenir de nos deux appellations », a conclu Corinne Laurent. ■

■ INSTANTANÉS D'UNE DÉGUSTATION



SOMMELIERS

Aux côtés de la présidente Françoise Gigot sur la photo de famille, l'Association des sommeliers Auvergne-Limousin était représentée par Patrick Vosse (*photo de droite*), Alfredo Da Silva, Julien Silveira, Julien Réveil, Romain Landrière et Émilie Gorce.

PHOTOS HERVÉ CHELLE



CÉPAGES

Cette dégustation a mis en valeur les différents cépages des deux AOC : le gamay et le pinot noir pour les rouges, le chardonnay, le trévallier et même le sauvignon pour les blancs.

ÉCHANGES

Au-delà du plaisir de la dégustation qui leur a permis de découvrir des vins qu'ils ne connaissaient pas forcément, les vignerons des côtes d'Auvergne et de saint-pourçain - ici Benoît Montel et Corinne Laurent - en ont profité pour échanger autour de leur métier, de leurs pratiques, livrant même quelques-uns de leurs petits secrets. Des rencontres intéressantes qui ont donné des idées à certains. « Ça serait bien de recommencer », ont même proposé certains.

