

VINS DE PAYS CHARENTAIS. Le 16^e concours s'est déroulé à Saint-Georges-des-Coteaux. Les lauréats pourront le signaler sur l'étiquette dès l'été

Dégustation et promotion

✎ Kharinne Charov

Le concours des vins de pays charentais existe depuis dix-huit ans, mais ce n'est que deux ans seulement que le syndicat des producteurs a voulu l'intégrer au concours des Saveurs de Poitou-Charentes, organisé par l'Institut régional de la qualité agroalimentaire. Pourtant, sous cette même houlette, les vins d'ici se distinguent toujours des autres produits de bouche puisqu'ils sont dégustés avant l'été, quand les autres mets — dont d'autres produits alcoolisés tels que le pinenu ou le cognac — le sont avant les fêtes de fin d'année.

C'est ainsi que le dernier concours des vins de pays charentais s'est déroulé la semaine dernière à Saint-Georges-des-Coteaux. « Le règlement est le même, le nom du concours aussi, mais les vins de pays charentais ne sont jamais dégustés dans le cadre des Gastronomades, festival alimentaire qui dure trois jours à Angoulême à la fin novembre », explique Jacques Chabot, de la direction des services vétérinaires de la Charente et organisateur du concours.

Pourquoi ce choix ? « Les vins de pays charentais ne sont pas des vins de garde. C'est pour cela qu'il est intéressant de les faire concourir avant l'été parce que les viticulteurs ont encore du stock de la vendange précédente, alors que, si l'on attendait les fêtes de Noël, les caves seraient vides ! Autre avantage : les vignerons primés ont le droit d'apposer l'étiquette du concours sur leurs bouteilles dès l'été, ce qui est intéressant d'un point de vue commercial », explique Maud Courtois, chargée de la promotion au Comité de promotion des vins de pays charentais.

Ainsi, au restaurant la Forge de Bacchus, à Saint-Georges-des-Coteaux l'autre jour, quatre-vingt-dix échantillons du millésime 2003 étaient présentés — à l'aveugle évidemment — au palais de vingt-cinq dégustateurs, qu'ils soient cavistes, courtiers, négociants, œnologues, viti-



On sent, on regarde, on goûte pour bien déguster un vin

PHOTO KHARINNE CHAROV

culteurs, journalistes, techniciens viticoles ou amateurs. Et ce sont les notes qu'ils ont données à chaque bouteille qui ont permis d'attribuer des Saveurs d'or, d'argent ou de bronze aux différents candidats (1).

Le palmarès. En vins blancs, dans la catégorie assemblage, Unicognac à Jonzac reçoit l'or et le bronze, tandis que le GAEC Brard-Blanchard (Cognac) obtient l'argent.

Dans la catégorie **chardonnay**, Denis Maurice de Guizengeard (Charente) reçoit l'or, Lionel Gardrat, de Cozes, et Christian Jobit, de Graves (Charente) reçoivent le **bronze**.

Dans la catégorie colombarde, Unicognac reçoit l'or, Michel Tardet, de Saint-Pierre-d'Oléron, l'ar-

gent, et Denis Maurice le bronze.

Enfin, dans la catégorie **sauvignon**, la SARL Gardrat, de Cozes, reçoit l'or, le GAEC Gourdet des Réaux reçoit l'argent, tandis qu'Unicognac et la Cave du Libreau de Siecq reçoivent chacun une Saveur de bronze.

En **vins rosés**, en catégorie assemblage, la SARL la Fine Goule d'Arthenac et Lionel Gardrat reçoivent l'argent, l'EARL le Plantis des Vallées, de Macqueville, et la Coopérative des vignerons bio des Charentes de Siecq reçoivent le bronze.

En catégorie cabernet sauvignon, le GAEC Chapon d'Ozillac reçoit le bronze.

Enfin, en catégorie merlot, Alain Pillet, de Rouffignac, reçoit l'argent.

En **vins rouges**, en catégorie as-

semblage 2002, la SARL Claude Thorin, de Mainxe (Charente) et la cave ACV de Segonzac (Charente) reçoivent l'or, la SARL Gardrat reçoit l'argent.

En catégorie assemblage 2003, Unicognac reçoit l'or, la SCA Cave de Saint-Sornin (Charente) ainsi que Caroline Quéré et Mathieu Jélineau, de Chaniers, reçoivent l'argent.

En catégorie cabernet sauvignon, Unicognac reçoit l'or.

En catégorie merlot, les Vignerons de Goulebeneze, de Burie, reçoivent l'argent et la Cave des Hauts de Gironde, de Marcillac (Gironde), reçoit le bronze.

(1) Résultats disponibles sur www.saveurs-poitoucharentes.com