

# Résultats XVI<sup>e</sup> challenge des maîtres de chais



Le Centre Oenologique de l'U.C.V.A. de Coutras, organisait le 11 juin dernier, le XVI<sup>e</sup> challenge des maîtres de chais. Cette dégustation à l'aveugle permet de comparer les vins mais vise surtout, à récompenser leur élaborateur, chacun dans leur catégorie : blanc, rosé, rouge et rouge boisé. Pascal Henot, directeur du centre oenologique, expliquait les objectifs de cette rencontre qui permet aux professionnels des caves coopératives venus de toute l'Aquitaine, de se rencontrer et d'échanger sur leurs produits. 130 vins étaient ainsi testés dont quelques uns, même, appelés "pirates" (vins étrangers, vins de propriété, de marques de distributeurs, vins issus du négoce, etc, histoire de corser la comparaison. Les tables de jury étaient composées par des oenologues, techniciens de caves coopératives, responsables de vignobles, techniciens de la chambre d'agriculture, consommateurs... Comme le thème de cette matinée était la dégustation, pour clore ce concours il était proposé une dégustation d'huîtres du bassin d'Arcachon qui même si cela peut surprendre, leur goût est aussi lié à leur terroir.

40 des 130 vins présentés se sont ainsi distingués :

Les quatre premiers du classement sont :

- **Catégorie blanc** : Cave Sigoules à Sigoules (24) pour son vin "Le haut païs", appellation vin de Pays du Périgord, élaboré par le maître de chai Lionel Condeau,
- **Catégorie rosé** : Cave Sigoules à Sigoules (24) pour son vin "Le haut païs", appellation vin de Pays du Périgord, élaboré par le maître de chai Lionel Condeau,
- **Catégorie rouge** : Les Producteurs réunis de Puisseguin/Lussac/St Emilion à Lussac, pour son vin "Champ de fleuret", appellation Bordeaux Supérieur, élaboré par Carine Crauland,
- **Catégorie rouge boisé** : Les Vignerons d'Unimédoc à Gaillan Médoc, pour son vin "Esprit d'estuaire", appellation Médoc, élaboré par Bruno Doret.

COUTRAS

## Le challenge des maîtres de chais



Trente-huit caves, cinquante-six dégustateurs, cent vingt-cinq vins toute appellation confondue. Voici le XVI<sup>e</sup> challenge des maîtres de chais en chiffres. En effet, cette manifestation, provoquée par le Centre œnologique de Coutras dirigé par M. Hénot a un seul but, celui de créer un moment convivial et celui de découvrir à l'aveugle les vins présentés. Ils sont venus de Sigoulès à Blasimon en passant par le Bergeracois, le Médoc, Lugon, Saint-Emilion. Parfois, cet exercice

révèle des surprises au niveau du classement final. C'est ainsi qu'au palmarès, on retrouve en première place la cave de Sigoulès en blanc et en rosé avec le château Haut Païs, en rouge « *Le Champ de Fleuret* » est un puisseguin-lussac-saint-émilion et pour le rouge boisé, c'est la cave des Vignerons d'Unimédoc qui soutient « *Esprit d'estuaire* » qui se place sur la première marche du podium pour le rouge boisé. Cette matinée s'est terminée autour d'un bon repas où les producteurs ont

Les maîtres de chais lors de la dégustation.

eu le loisir de déguster les vins de leurs confrères, dans la bonne humeur. Un concours d'étiquettes a été proposé. Le Haut Païs a gagné pour le blanc avec le vin de Pays Périgord, et un Bergeracois pour le rosé avec Terre satinée et enfin, et également pour le rouge avec Légende.

■ M.-F.B.