

### FINALE DU CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE EN AVIGNON

Plus grand, plus ouvert... une formidable vitrine



Après Bourges, en 2002, le concours du Meilleur sommelier de France a encore gagné en qualité et représentativité à l'occasion de sa tenue en Avignon. Le pari proposé par Inter-Rhône, co-organisateur de cet événement, d'en faire autre chose que le rendez-vous d'une profession médiatique, certes, grâce à quelques-uns de ses porte-drapeaux, mais qui ne provoque qu'une curiosité ponctuelle, le temps d'un reportage télévisé ou d'un concours mondial, a été gagné.

Pour cela Inter-Rhône a d'abord voulu réunir ses vignerons, ceux qui sont l'âme du vin dans cette vaste région s'étendant de Condrieu jusqu'aux portes de Nîmes et les associer à une manifestation de promotion. La municipalité avignonnaise a joué le jeu et ouvert quelques-uns de ses lieux prestigieux, du théâtre au musée Angladon, afin de les transformer en caveaux. Toute la journée du dimanche et la matinée du lundi des centaines de personnes, un verre suspendu au cou et à la main un pass permettant l'entrée dans chaque lieux, ont arpenté les rues du centre ville. Sans oublier ce remarquable carnet de dégustation qui mêlait présentation du vignoble et informations culturelles.

Autant d'éléments qui ont assuré un succès dépassant les espérances des organisateurs puisque 3800 passionnés du vin sont ainsi partis à la découverte des neuf sites et de la quinzaine d'appellations présentées.

En décidant d'évoluer dans un registre plus grand et surtout plus ouvert sur l'extérieur, Inter-Rhône a permis à l'UDSF de connaître un extraordinaire concours. Une formidable vitrine dont toute la profession de la sommellerie a profité.



### ECHOS

#### Le jury final

Dominique Laporte, Aurélien Blanc et Pascal Léonetti ont exprimé tout leur talent devant un très nombreux public dans la salle du Conclave du Palais des Papes mais, surtout, sous le regard d'un jury d'une exceptionnelle qualité. Qu'on en juge.

Maryse Allarousse, David Biraud, Serge Dubs et Philippe Faure-Brac étaient associés pour juger de la qualité du service.

Le jury dégustation était composé de Gérard Basset, Eric Duret, Philippe Nusswitz et Franck Thomas.

Enfin, la qualité de la correction de la carte des vins était surveillée par Brigitte Leloup, Alain Landolt et Christian Péchoutre.

#### L'accord mets et vins de Dominique Laporte

Voici par le... menu, l'accord mets et vins proposé par le futur Meilleur sommelier de France 2004.

- Apéritif : Magnum de Dom Ruinart 1990

Désossée de grenouilles, friolée à l'échalote sur une crème froide à la moutarde.

- Chablis Butteaux, 1er cru, Jean-Marie Raveneau, 1993

Turbot à la broche, ses sucs corsés de jus de viande et de thym.

- Gewurztraminer Henschke (Australie) 2001

Selle d'agneau de prés-salés, rôtie de gousse d'ail en chemise et de pommes de terre en grenaille.

- Côtes du Roussillon village imposé par les 'clients'.

Les fromages

- Château Pape-Clément, Grand cru classé de Graves 1995.

Feuillantine au trois chocolats - Mignardises

- Rasteau La Soumade, cuvée tuilée, André Roméro.

#### Quelques questions

Le questionnaire présenté aux six candidats retenus à l'issue de la sélection organisée à Dijon, en septembre 2003 était exemplaire de ce qui peut attendre tout candidat au titre de Meilleur sommelier de France.

Extraits.