

VITICULTURE. Hier matin se jouait la 2e partie du 33e concours interprofessionnel pour les vins non élevés de l'AOC Corbières, au château de Boutenac, siège de l'appellation.

Plus de 200 vins rouges, blancs et rosés en lice au Cru Corbières



Près de 80 dégustateurs étaient rassemblés hier matin.

Ph. F.P.

C'est un moment fort dans la vie de l'appellation. Un événement qui contribue à la notoriété des nectars locaux (lire encadré) et qui permet de faire émerger les meilleures productions des artisans de la vigne. Le concours interprofessionnel de l'AOC Corbières, dont la première partie s'est tenue en décembre pour les vins rouges élevés, a vu défiler 205 échantillons : les vins blancs, rosés et rouges non élevés des millésimes 2016 et 2017 ont été passés au crible des papilles expertes de 80 dégustateurs. Techniciens du vin, cavistes, œnologues, vignerons... devaient noter les

breuvages selon les critères visuels, olfactifs et gustatifs. Seuls 30 % (maximum) des vins en lice se verront apposer le macaron tant recherché des amateurs, à savoir un « C » d'or d'argent ou de bronze.

Concernant les vins des millésimes 2016 et 2017, impactés notamment par la sécheresse, ils sont le fruit « d'une vendange très technique et du savoir faire des vignerons : ceux-ci connaissent parfaitement la maturité phénolique des raisins et mènent un travail d'expert afin de récolter au bon moment et rendre le meilleur de la vigne. Ce sont de bons millésimes », a dé-



La grande salle de dégustation du Château de Boutenac a accueilli la 2e partie du concours.

taillé la directrice de l'AOC Corbières Catherine Verneuil. Fraîcheur, arômes subtils et gourmands devraient donc être au rendez-vous.

Quant au président Daniel Sendrous, il a rappelé que le concours est inscrit sur la liste établie par le ministre chargé de la consommation. En outre, les cuvées primées permettront d'appuyer la communication du Cru Corbières : « Si nous bénéficions de la meilleure notoriété parmi les

vins du Languedoc, notre appellation pêche encore par son image auprès des consommateurs. Dès lors, le conseil d'administration travaillera sur cet axe durant les trois prochaines années », a souligné le président avant de souhaiter aux participants une bonne dégustation.

Les résultats du concours seront proclamés dans la semaine. À suivre sur le site de l'AOC : 20decorbieres.com

F. P.

Faire savoir

Pour mieux partager le savoir faire des vignerons de l'AOC, les vins primés au concours feront l'objet d'une présentation aux professionnels et prescripteurs le 26 mars à la Maison du Languedoc à Montpellier.

Une opération de communication similaire est programmée à Toulouse au printemps. Le syndicat de cru a prévu de gâter les participants qui se verront offrir une place de spectacle pour les Chevaliers du fiel : de nouveaux ambassadeurs de choc à séduire ?

Qui plus est, les nectars de l'AOC Corbières seront à l'honneur durant un mois lors du Printemps du Languedoc-Roussillon, toujours dans la ville rose. Cet événement se déploiera parallèlement dans les

