

VOTRE RÉGION

COURS D'ŒNOLOGIE AVEC UN GRAND SOMMELIER Dégustation de vins ardéchois

«La tradition du goût se perd...»

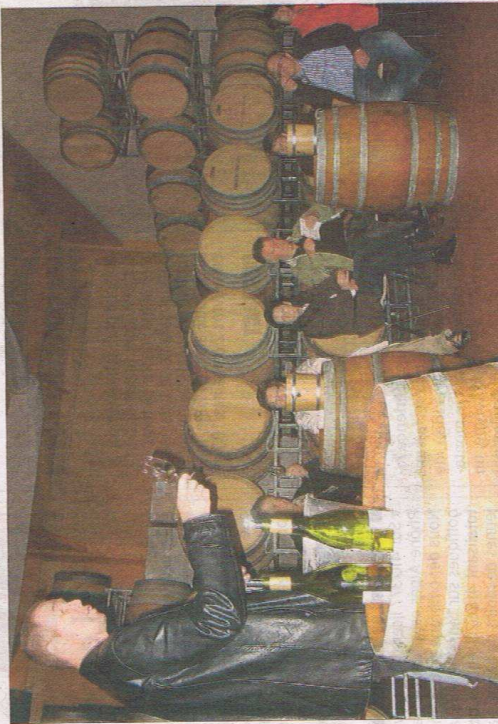
ALBA-LA-ROMAINE

Le vin, c'est d'abord une question de méthode. Les verres sont alignés correctement sur le tonneau, juste à côté du crachoir. Et chacun des 24 dégustateurs est bien à sa place dans le caveau d'Alba-la-Romaine. Pour cette 14^e fête, un cours d'œnologie a lieu, ce samedi matin, avec le sommelier Eric Sigmann, d'Avignon.

Au menu d'une heure trente envoi, blanc, rosé, rouge et muscat. « Je vais essayer de vous faire comprendre les rouages de cette chose bien complexe. Même si ce n'est pas une science exacte », avertit le spécialiste, qui « est tombé dans la barrique » depuis qu'il est tout petit.

« Les Américains consomment plus de vin que nous ! »

Pour lui, cette séance permet d'éduquer les gens à la dégustation du vin. « On s'aperçoit qu'il y a une perte de goût, surtout avec les jeunes générations », explique le sommelier. Et de citer deux chiffres : « À cause des restrictions, on est passé



Une vingtaine de personnes ont participé hier matin à la dégustation de cinq vins du caveau d'Alba-la-Romaine avec le sommelier Eric Sigmann.

75 litres par personne et par an au début des années 80 à moins de 30 litres en 2000. Désormais, les Américains consomment plus de vin que nous ! »

Verre à la main, Eric Sigmann évoque en poète les « arômes floraux », « les reflets de cerise », « le côté sphérique », « ce vin franc, bien dessiné » ou encore

niveau des larmes ». **NUD** Du viognier au muscat en passant par le pinot noir et le grenache, les déclinaisons de couleurs changent, l'acidité évolue et les têtes s'enivrent un peu.

Le sommelier n'hésite pas à titiller les visiteurs. « A quoi cela vous fait penser ? » demande-t-il. « C'est difficile de définir mais c'est

des participants, goûtant le viognier 2008. D'autres cherchent dans leur mémoire olfactive : champignon de forêt pour le pinot noir, la réglisse pour le grenache, la mirabelle pour le muscat.

« Il ne s'agit d'avoir tort ou raison. Le goût n'est pas universel, chacun a son approche », avertit l'Avignonnais.

REPÈRES

LES PHASES

■ Pour apprécier un vin, il y a trois phases à suivre : visuelle, olfactive et gustative. Chacun d'entre elles permet d'en savoir plus sur le vin et de recouper des informations. Il s'agit ainsi d'observer la nuance de la robe, de sentir les arômes et d'utiliser pleinement le palais de la bouche.

MUSCAT

■ Le caveau d'Alba a profité de la fête pour lancer le muscat 2009. Il a été produit la première fois en 2008. Il s'appelle "Nimon", en hommage au quartier de Saint-Pons où ce muscat était réalisé au début du XX^e siècle.

treinte, il faut pouvoir se souvenir des cinq vins. « La qualité majeure d'un sommelier est la mémoire. Le vin évolue chaque année et il faut pouvoir reconnaître la patte du vigneron. C'est un travail perpétuel », souligne Eric Sigmann. Un « travail perpétuel » qui reflète si bien l'effort des vigneron.