

NAMUR

Un Namurois champion d'Europe de dégustation de vin

Olivier Rotiers est le nouveau champion d'Europe de dégustation de vin. Il s'est imposé, en Champagne, face à une quarantaine de concurrents.

• Jean-François LAHAUT

Ce n'est pas tous les jours qu'on peut se targuer de remporter un championnat d'Europe de dégustation. Beaucoup en rêvent probablement, mais force est de reconnaître que très peu peuvent prétendre à une telle consécration. C'est pourtant la belle aventure que vient de vivre le Namurois Olivier Rotiers en



Olivier Rotiers entouré des concurrents belges dans les jardins de chez Bollinger

60A - 40378358280

si imposant, le 19 mai dernier, en Champagne, où était organisée l'édition 2018 du Master Europe de dégustation de la RVF (Revue du Vin de France). Pour l'occasion, une quarantaine de concurrents, en provenance de France, de Belgique, du Luxembourg, de Suède, de Chine et du Portugal se sont retrouvés à Ay, dans les locaux de la célèbre Maison Bollinger, afin de s'affronter, en tout bien tout honneur, autour d'une sélection de vins du monde.

« Ce concours est ouvert à tout le monde, explique Olivier Ro-

tiers, mais il faut reconnaître que le niveau est très élevé. C'est pourquo

on y retrouve des sommeliers, des vignerons, des cavistes, des professeurs d'œnologie, etc. Au total, il y avait 12 vins à déguster. Il fallait déterminer le pays d'origine de chaque vin, le cépage, l'appellation, le domaine, la cuvée et le millésime. »

Loin d'être une sinécure, ce genre de dégustation de haut niveau ne laisse, comme on peut aisément s'en douter, que peu de place au hasard, même si, comme le souligne le nouveau champion d'Europe, il y a toujours un peu de chance.

Un premier titre pour la Belgique

Outre la satisfaction personnelle d'être sacré champion d'Europe de dégustation, Olivier Rotiers peut également être fier de son exploit dans le sens où il permet à la Belgique de décrocher, pour la première fois, ce titre, et ce depuis la création, en 2014, de ce concours en individuel. On notera que, précédemment, celui-ci a toujours été remporté par des Français, même si les Belges, et particulièrement Olivier Rotiers, s'y sont illustrés brillamment à plusieurs repré-

sentations. Après deux titres de vice-champion d'Europe (en 2014 et en 2017), le Namurois s'est donc pu à faire mentir partiellement l'adage « Jamais deux sans trois ». En effet, si ce lui qui est aujourd'hui professeur d'œnologie au Cefor à Namur a été sacré cette année, Mathieu Virleé, un autre Namurois, ancien élève du Cefor, a décroché, quant à lui, le titre de vice-champion d'Europe 2018 de dégustation RVF.

Un doublé donc pour la Belgique qui, grâce au talent et à la perspicacité des deux dégustateurs, force de plus en

VITE DIT
L'année prochaine à Namur
 L'événement est assez rare pour être signalé. L'année prochaine, c'est en Belgique et, plus précisément, à Namur que le Championnat d'Europe de dégustation RVF sera organisé. Non pas parce que l'actuel champion est du cru, mais bien parce que, sur l'initiative des Namurois, les organisateurs français sont venus visiter la Citadelle et ont été séduits par le site de Terra Nova. C'est donc là qu'aura lieu, le 27 avril 2019, la 6^e édition du Master Europe de dégustation.

« Aucune bouteille ne vaut 5 000 ou 6 000€ »

Olivier, à quand remonte votre passion pour le vin ?

Je dirais que cela remonte à mon enfance. Mes parents avaient un restaurant et je me souviens qu'à 11 ans je me baignais déjà dans la cave pour admirer les étiquettes des bouteilles de vin. Ma première dégustation, je l'ai faite à 14 ans. C'était un Margaux de 1990. A l'époque, c'était le vin le plus cher à la carte du restaurant. A 17 ans, je me suis inscrit aux cours d'œnologie dispensés au Cefor par Philippe Berger. En 2008, je suis moi-même devenu professeur d'œnologie et de sommelier au Cefor.

Vous êtes aujourd'hui champion d'Europe. Comment réagissent les Français qui trusaient les premières places jusqu'ici ?
 Je dirais qu'ils réagissent très bien. Nous sommes redoutés



60A - 40378324678

Grâce à sa victoire, Olivier Rotiers, a ramené, pour la première fois, la coupe d'Europe de dégustation en Belgique

dans les concours. Ils nous le disent clairement. Mais ils nous apprécient beaucoup aussi. Ils nous prennent très au sérieux.

D'un point de vue personnel, que

vous apporte ce titre de champion d'Europe ?

C'est d'abord une satisfaction personnelle. Ça crédibilise et ça renforce aussi ce que je fais en tant qu'enseignant au Cefor. Professionnellement, je dirais

que c'est une corde en plus à mon arc.

Quelles qualités faut-il pour faire ce genre de concours ?

Il faut beaucoup de patience et de pratique. Ça fait vingt ans que je goûte des vins. Il faut bien sûr de la mémoire, mais pas seulement. Il faut pouvoir comparer, analyser, enregistrer des paramètres, la signature des vins. Et puis, il faut aussi un peu de chance.

Quel est votre plus beau souvenir de dégustation ?

J'ai beaucoup de beaux souvenirs de dégustation. Mais s'il fallait nommer le vin qui m'a le plus marqué, je dirais que c'est un vin blanc. Il s'agit de la « Vigne perdue », un vin qui n'a été produit qu'une seule année, en 2000, par Jeff Carrel. Il n'y a eu que 600 bouteilles, parce qu'il a

dû arracher ses pieds à la suite d'une dénonciation. Il s'agissait d'un gewurztraminer languedocien.

Quels vins auriez-vous envie de déguster ?

Comme tout le monde, je dirais des grands noms pour compléter en quelque sorte un tableau de chasse. Mais ce n'est sûrement pas ce qu'on a envie de déguster tous les jours. On peut très bien être impressionné par des vins de tous les prix.

Maintenant, si je devais déguster une bouteille mythique, ce serait une Romanée Conti. Ceci étant, la déception pourrait être plus importante que l'émotion, parce que, pour moi, aucune bouteille ne vaut 5 000 ou 6 000 euros. À ce prix-là, on achète plutôt un nom. ■