

Mercredi 17 octobre 2018

Dégustation à l'aveugle : les Namurois voient clair

Les Belges sont champions du monde de la dégustation de vin à l'aveugle. En France, deux Namurois ont été les rois du ballon.

● **Samuel HUSQUIN**

Les Belges, champions du monde en France... C'est bien une réalité depuis ce week-end, même si en l'occurrence, c'est de ballons de rouges et de blancs qu'il faut plutôt parler. La finale s'est jouée samedi matin, à Puissalicon, non loin de Béziers. Ce coin de l'Hérault accueillait la sixième édition du championnat du monde de dégustation de vin à l'aveugle. Parmi les quatre fines lames de l'équipe belge : les Namurois Olivier Rotiers et Philippe Berger. Tous deux sont professeurs au Cefor. Et dans le Midi, ils ont donné la leçon. Les complices sont des habitués de ces concours internationaux. « En 2015, on avait terminé deuxième, à deux points du premier », rappelle Philippe Berger. Il fallait gommer cet arrière-goût amer.

« On s'est préparé intensivement pendant douze semaines avant le



Philippe Berger, Nathalie Harhelier, Olivier Rotiers, un ami français, Philippe Haid et Henri Rossignol.

concours », rappelle le sommelier. « Chaque samedi, on se retrouvait pour déguster douze vins venus du monde entier. On commençait à 9 heures, avec le même temps et les mêmes règles que celles du concours. »

Et cette mise en condition a superbement fonctionné. « Avec Olivier, Philippe et Henri, on est extrêmement complémentaires », continue Philippe Berger. Chacun a ses cépages, ses régions, ses appellations de prédilection. Et puis, une fois la robe scrutée, le

nez humé et le corps disséqué, le débat est franc et direct. « Pour la dégustation de chaque vin, on dispose de vingt minutes. Cela paraît énorme. Mais ça va tellement vite... »

Pour les douze bouteilles proposées à l'aveugle, les équipes devront trouver le cépage, le pays, l'appellation, le millésime, la cuvée, le domaine... Pas de la petite bière. Vingt-trois pays étaient inscrits pour cette coupe du monde des papilles. Les nations

sont chaque année plus nombreuses à prétendre au titre. Mais le quatuor n'a pas faibli tout au long des trois heures et demie de dégustation. « On a même été encore plus percutants pour les derniers vins », relève Philippe Berger. « Lors de la proclamation, on a vu tomber au fur et à mesure les grosses nations comme l'Espagne, l'Italie... Et puis, dans le dernier trio, il restait la France. » Et la Belgique. « On a en plus réalisé le meilleur score (145 points), toute édition con-

fondue », s'enthousiasme le fin palais. Un secret ? « Plutôt une petite anecdote amusante », répond Philippe Berger. « Après le petit-déjeuner et juste avant le début du concours, on a voulu se préparer la bouche. Et on a fait une petite rincette au champagne. Quand les concurrents ont vu qu'on sortait cette bouteille de notre sac, ils se sont posés des questions. On pouvait le faire avec un crémant. Mais il fallait quand même un peu de panache ! » ■

Il y a loin de la coupe aux lèvres

On a tous en tête cette scène où Louis de Funès, atteint d'agueusie (avec le « a » privatif) parvient à identifier, rien qu'à la robe, un bordeaux saint-julien, château Léoville Las Cases, 1953. Le talent est bien évidemment nécessaire pour briller dans les dégustations à l'aveugle. Mais pas toujours suffisant. « Il faut en effet bien mémoriser tout ce que l'on déguste au fil des années », insiste Philippe Berger, champion du monde et professeur d'œnologie au Cefor de Namur. Pour ce championnat du monde, l'équipe belge n'a pas laissé grand-chose au hasard. Le quatuor a



Du talent mais aussi beaucoup de boulot et... un petit brin de chance pour ramener la coupe.

ainsi repéré quels étaient les sponsors de cette compétition. Ce sont le plus souvent des cavistes, des groupes de distribu-

tion. « Pour nous préparer, on a acheté des bouteilles pour un montant de 2000€ », signale encore l'un des candidats. Et, si l'on en croit le directeur de la Revue du Vin de France, organisateur du concours, les Belges font la différence grâce à leur culture mondiale du vin. Mais il y a aussi, parfois, un petit coup de pouce de la chance. « Le dernier vin, Olivier (Rotiers) l'avait dégusté en vacances, lors d'une découverte d'un domaine, un peu par hasard. » Ce qui a permis aux Diables rouges d'identifier, quasi instantanément, un rivesaltes du domaine Cazes, millésime 1978. Un peu comme de Funès... ■

S.Hq.

VITE DIT

Venus du monde entier

Les Diables champions du monde sont le Courriérois Olivier Rotiers, le Spyrou Philippe Berger, le Tellinois Henri Rossignol et le Grivegnéen Philippe Haid. Il faut associer à ce succès Nathalie Harhelier, la coach de ce quatuor de feu. 23 nations participaient dont Taïwan, l'Afrique du Sud, la Chine, le Zimbabwe... Les Belges sont premiers devant la Finlande et la France.

Au printemps à Namur

Après la coupe du monde, il est déjà temps de

penser à la coupe d'Europe. Le « Masters » aura lieu le samedi 27 avril... à Namur. La compétition ne se déroule pas par équipe mais en individuel. Les joueurs du goût sont attendus au printemps à la citadelle.

JOUEZ & GAGNEZ

300€

chez

