

12 avril 2019

Un duo belge remporte le 1^{er} Masters Château-Piron

SAINT-MORILLON

Pour l'édition 2019, le tournoi de dégustation sportive créé par la famille Boyreau, propriétaire du château Piron dans les Graves, est devenu le *Masters Château Piron*. Si les vins sont toujours dégustés pour arriver à gagner le tournoi, seuls les maîtres ont été invités cette année à y participer.

Champions de dégustation, sommelières de grandes maisons ou vainqueurs de l'Open Château-Piron, 12 équipes se sont donné rendez-vous, le dimanche 7 avril au Château Piron pour tenter le remporter le prix mis en jeu, 3.600 euros.

Pour des maîtres, les organisateurs avaient corsé les difficultés pour rendre les dégustations plus difficiles : en deux minutes, il fallait trouver le cépage dominant, la région et l'appellation ainsi que le millésime. De l'avis de tous, le niveau était relevé !

Et c'est là qu'il faut conserver toute son humilité face à la complexité d'un vin, une matière noble et vivante, qui évolue avec le temps. Un participant du tournoi OFF, habitué de l'Open, indiquait : « *La marche est bien plus haute que lors des Open, on comprend pourquoi ce tournoi est appelé Masters.* »

Les professionnels, quant à eux, se sont d'abord affrontés amicalement pour arriver à ral-

lier la grande finale à 6. Phases de poules puis repêchage, un joli tour de France des vins a permis aux participants de faire de belles découvertes viticoles.

Vers 20h30, 3h après le début de la compétition, un duo belge, Rotiers/Berger (Cefor Namur) et un duo français, Mercier/Breteau (Piscines Desjoyaux) lançaient leurs dernières forces dans la bataille. Le premier duo confirmait alors la forte impression d'aisance dégagée durant la phase de poule (23 points sur 36) en reconnaissant un excellent Loupiac, le Château Grand-Peyruchet.

Lidwine Ruvio, membre du jury, expliquait « *avoir été invité par Xavier Boyreau pour vivre*

une nouvelle aventure, différente des jurés de concours habituels. J'ai vu des compétiteurs de très haut niveau et cela peut être intéressant de tenter l'expérience lors de l'Open qui aura lieu en 2021. »

Le duo belge, champion de France et du monde RVE, confiait ensuite « *qu'il fallait se faire confiance pour la dégustation* ». Ils ont trouvé le Masters bien pensé et très intéressant à découvrir : « *Avec le premier vin trouvé en poule, nous sommes partis dans une spirale positive, qui nous a portés en finale, malgré quelques difficultés.* » Rendez-vous en 2022 pour défendre le titre.

Alexis ROQUETTE



La concentration est nécessaire pour reconnaître les vins proposés durant le Masters Château Piron.

PH AR



Un podium international pour le premier Masters Château Piron 2019.

PH AR