PROVINCE DE NAMUR

Deux Namurois sacrés meilleurs dégustateurs de vin

Philippe Berger et Olivier Rotiers sont professeurs d'œnologie au CEFOR de Namur, l'école de promotion sociale spécialisée dans les métiers alimentaires. Au travers de cours de dégustation, ils font découvrir les vins des différentes régions de France et d'Europe.

L'initiation à la dégustation est réservée aux adultes. Elle sert de formation complémentaire pour certains et de simple découverte pour d'autres. Le cours se donne une fois par semaine. Au bout de quatre ans, les élèves se voient délivrer le diplôme de sommelier.

Philippe Berger et Olivier Rotiers ont disputé les Masters du Château Piron aux côtés d'équipes françaises, espagnoles et luxembourgeoises. Des adversaires qu'ils connaissaient déjà des autres concours internationaux.

Après sept ans d'existence, la compétition fait peau neuve. « Le concours était plus exigeant », explique Philippe Berger. Il n'est plus question de réunir tous les œnophiles et les amateurs de vin mais bien les plus grands sommeliers, de quoi « relever le niveau », ajoute-t-il.

Fort de son palmarès (victoire aux Masters Europe RVF 2018 et aux Championnats du Monde d'octobre passé), le duo namurois décroche sa place pour la compétition. Seulement douze équipes ont été sélectionnées parmi les nombreuses candidatures déposées des quatre coins de l'Europe.

UN TOURNOI SPORTIF

Cette année, les épreuves de la compétition ont aussi changé. Elles prennent l'allure d'un véritable tournoi sportif.

« Avant, il y avait seulement douze vins à déguster. Cette année, on était réparti en deux poules de six. Les deux premières équipes étaient qualifiées après une dégustation de six vins », commente Philippe Berger. Les matchs sont lancés.

Chaque équipe dispose de deux minutes pour reconnaître le cépage, l'appellation et le millésime du vin dégusté. Un délai très strict, « ce qui mettait un peu de stress. On avait peu de temps, pour d'autres concours on peut revenir sur le vin, mais ici, non », se souvient l'œnologue. Le couple CEFOR Namur s'est pourtant imposé sans aucune difficulté, en totalisant 23 points sur 36. Aucune des cinq équipes concurrentes n'a dépassé 7 points…

La finale se révélait plus rude : un vin, une erreur, une élimination jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une seule équipe. Une règle faite pour augmenter la tension et mettre à l'épreuve les papilles et l'expertise des derniers compétiteurs.

Reconnaître un vin parmi une liste de dix propositions n'était pas évident, selon le Namurois : « Il y avait des doutes, c'était difficile, ce n'est pas parce qu'on avait un nom de vin en tête que c'était celui-là. Il y avait une nuance ».

Les trois dernières équipes en lice (Luxembourg, Belgique et France), toutes titrées sur les Championnats RVF (Revue du Vin de France) se sont affrontées sur deux vins français classiques : le Lalande de Pomerol de la famille de Boüard (Gironde) et le Loupiac du Château Grand Peyruchet (Entre-deux-Mers).

Philippe Berger et Olivier Rotiers se sont imposés comme les grands vainqueurs de ces Masters du Château de Piron. Ils ont gagné un chèque de 3600 euros. « On l'utilisera sûrement pour du vin, c'est quand même notre fil conducteur au quotidien. »

JULIE DELCOURT

Philippe Berger et Olivier Rotiers ont disputé les Masters du Château Piron. © D.R.