

L'Union Suisse des Œnologues patronnera désormais les concours de dégustation OVV

Pour ses dégustations officielles, l'Office des Vins Vaudois peut désormais compter sur le patronage et la collaboration de l'Union Suisse des Œnologues (USOE), une organisation professionnelle fondée en 1987 et dirigée par Simone de Montmollin. Cette collaboration a aussi pour but d'assurer l'harmonisation des règles de dégustation et du système technique dans les concours régionaux (cantonaux) et de permettre une certaine valorisation des résultats. Ainsi que l'a relevé Mme de Montmollin, le devoir du producteur est de faire valoir ses produits et ses compétences. L'USOE est déjà au bénéfice d'une bonne expérience puisqu'elle patronne en Suisse des concours internationaux tel que le Mondial du Pinot Noir (depuis 2000) ou Expovina (depuis 2005), des concours nationaux comme le Trophée VINATURA ou le concours national du Guide des vins Suisses 2006, ou encore des concours régionaux comme le concours Nobilis en Valais (depuis 2000), la Sélection des vins de Genève (depuis 2000), la Sélection des Vins de Neuchâtel (depuis 2004) et désormais la Sélection des Vins Vaudois-OVV depuis cette année.

Les échantillons des vins primés lors de la Sélection des vins vaudois de mai dernier présentés à la presse en cette occasion, au début juillet, témoignent d'eux-mêmes sur le sérieux du travail de dégustation.

Dans la catégorie chasselas, L'Yvorne «A la George» 2004 de Charly Blanc & Fils, à Versvey-Yvorne a obtenu avec 96,8 sur 100, le meilleur résultat de la dégustation, toutes catégories confondues. Il est suivi de près par le Villette, Cuvée des Helvètes 2004, de l'Union Vinicole de Cully, avec un pointage de 96,4.



Dans la catégorie «Spécialités blanches», la palme est revenue au Doral (cépage obtenu par la fécondation d'une fleur de chasselas par du pollen de chardonnay) «Les Guérites» 2003, Domaine de la Ville de

Morges. Vinifié par Luc Tétaz et passé en barrique, ce Doral a récolté la note de 93,8. Il révèle un agréable fruité musqué avec une bonne attaque en bouche grâce à une acidité remarquable pour un 2003.

Dans les «Liquoreux», l'assemblage de pinot gris et de sylvaner passerillés 2002, a reçu la note de 92,4. Avec son nez de gelée de coing, de litchis et de figue sèche et sa belle persistance gustative, c'est une superbe réussite. D'autant plus que son acidité de 8 g/l. lui confère un bon équilibre.

Enfin, dans la catégorie «Rouges et Spécialités rouges» (monocépage ou assemblage), la Syrah du Clos de la Georges 2003 élevée en barrique s'est méritée 92,8, ce qui est remarquable pour un vin de 4^e feuille. Malgré la jeunesse de la vigne, cette Syrah affiche une belle typicité de cépage. Vinifiée par l'œnologue Fabio Penta de la Maison Hammel à Rolle, cette Syrah nous a semblé soutenir la comparaison avec un Crozes-Hermitage, voire même un Hermitage (Côtes du Rhône septentrionales)! Pour terminer citons encore l'assemblage «Cellier du Mas» 2003 de David et François Blanchard à Mont-sur-Rolle, qui, avec 96,3, a obtenu le meilleur résultat des vins rouges. Il est constitué de 48% de gamaret, 25% de merlot, 14% de cabernet-sauvignon, 7% de diolinoir et 6% de gamaret. Cet assemblage, avec un nez intense de petits fruits rouges et noirs, se montre exubérant en bouche, avec de la rondeur, de la sève et des tanins serrés et soyeux.