



Photos : D. R.

Le château Sainte Roseline d'Aurélié Bertin Teillaud : le Mondial RVF ne pouvait rêver plus bel écrin.

Sainte Roseline accueille les as de la dégustation

Animée par des participants venus de tous les horizons, la compétition se déroule dans un haut lieu du vin de Provence. La partie s'annonce belle.

Créé voilà dix ans en 2013, le Championnat du monde de dégustation à l'aveugle connaît un engouement croissant. Le château Sainte Roseline, dans le Var, l'hôte de la nouvelle édition, accueille 35 nations les 13 et 14 octobre. Du jamais vu !

Parmi les nouveaux pays en lice, la Malaisie, le Kazakhstan, l'Allemagne, Chypre, l'Australie, l'Inde rejoignent l'élite des dégustateurs internationaux. Les nouveaux venus tenteront de remporter le titre de Champion du monde de dégustation à l'aveugle et de succéder ainsi au Luxembourg, titré pour la première fois l'an dernier. Un titre très disputé que la France a déjà remporté trois fois devant la Belgique, deux fois.

EN DIRECT

Rappelons que chaque pays est représenté par une équipe de quatre dégustateurs. Ces dégustateurs sont issus des sélections nationales et assistés, s'ils le désirent, d'un coach qui les écoute et les conseille sans goûter le vin. Pour espérer

l'emporter, les équipes devront déguster à l'aveugle douze vins du monde. À chaque fois, il s'agit d'identifier le cépage principal, le pays de production, le vigneron et le millésime. Pas simple ! Chaque vin est servi toutes les dix minutes et les copies, ramassées dans la foulée, sont corrigées en direct avec affichage des scores sur grand écran.

Pour les amateurs désireux de suivre leurs favoris, l'épreuve sera entièrement filmée et retransmise en direct sur le site larvf.com.

Mais la compétition ne fait pas tout. Cette manifestation est également l'occasion pour ces passionnés de vin venus du monde entier de se retrouver autour de visites de vignobles, de dégustations et de dîners conviviaux au cours desquels chaque concurrent vient avec un vin produit dans son pays d'origine pour le faire découvrir aux autres participants. Une ode au partage et à l'amitié.

Nous remercions nos fidèles partenaires pour leur soutien.

Philippe de Cantenac

Sont partenaires de la compétition : château Sainte Roseline, champagne Ayala, château Dauzac, Valade & Tranandine, les verres Spiegelau, cave de Tain, vignobles Edonis, domaine Laroche, Juraflöre.

L'HISTOIRE

Coup de chaud : la parade de Tegwen Naveos

Après dix ans de recherche, l'obstiné sommelier breton Tegwen Naveos en est convaincu : son invention peut régler l'une des angoisses des amateurs de grands flacons. « Les vins que j'achète ont-ils été bien conservés ? Ont-ils subi des pics de température à l'occasion de transports ? » Avec la capsule Beucarnea, ces anxieux devraient (enfin) dormir tranquille.

Comment ça marche ? L'invention se présente comme une capsule au format d'un gros cadran de montre. À l'intérieur, un système mécanique de mesure de la température en variations. Trois aiguilles donnent en un coup d'œil : 1) la température du vin à l'instant T, 2) la température maximale et la température minimale subies par la bouteille dans sa "vie". L'appareil, sorte de bilame thermique sans puce ni électronique, est certifié « éternel » par Tegwen Naveos, apte à fonctionner un siècle sans recharger, la capsule étant scellée à vie dans la piqûre ou "cul" de la bouteille.

À l'heure de la mise du millésime 2022, Beucarnea propose aux vignerons qui le souhaitent d'insérer la capsule dans leurs bouteilles. Tarif : près de 15 euros par capsule pour le vigneron. L'invention ne concerne donc que les vins vendus 100 euros et plus. Soit 50 millions de bouteilles par an dans le monde tout de même, estime l'industriel Naveos. Yannick Champ, gérant du domaine Prieuré Roch, s'est déclaré intéressé par cette invention. **D.S.**



La capsule Beucarnea : scellée à vie dans la piqûre de la bouteille.

D.R.