

À l'issue de la compétition, toutes les équipes ont posé dans les jardins du château de Gilly, à Nuits-Saint-Georges.



randiose ourgogne

En partenariat avec

LAROCHE

OGIER



CLAUDE BOISSET



Le 14 octobre dernier, au château de Gilly, à Nuits-Saint-Georges, les Suédois Torgny Almgren, Jerker Delsing, Richard Granberg, Uff Palmñas et leur coach Mats Burnert étaient sacrés champions du monde de dégustation à l'aveugle avec 115 points. Une consécration pour une équipe classée quatorzième l'année dernière.

« 2016 fut un accident pour les Suédois, car il y a deux ans, ils étaient arrivés troisièmes avec le même nombre de points, 115, explique Philippe de Cantenac, qui organise chaque année la compétition pour La Revue du vin de France. Déguster à l'aveugle est un exercice compliqué. Ce n'est pas parce que vous avez été champion du monde que vous le serez l'année suivante. De même, une équipe peut faire un mauvais résultat une année et devenir championne un an après. » D'ailleurs, les trois derniers champions du monde, la Chine (2016), l'Espagne (2015) et la France (2014), ont terminé à la neuvième, sixième et onzième place cette fois-ci.

Rappelons que les compétiteurs devaient déguster à l'aveugle six vins blancs et six vins rouges du monde entier (liste ci-contre), et tenter d'en découvrir le cépage principal, le pays d'origine, l'appellation, le millésime et si possible le producteur.

Une belle dynamique suédoise

Cette brillante équipe suédoise a-t-elle un secret ? « Ils ont fait un parcours en dents de scie. Ils ont marqué 57 points sur les blancs avec le riesling de Friedrich Becker, le chenin de Ken Forrester et le chardonnay de Boisset, et 58 points sur les rouges avec le vacqueyras du domaine La Fourmone, le rioja de Remondo Palacios, le saint-émilion de château Figeac et le porto de Dirk Niepoort, révèle Philippe de Cantenac. Mais ils n'ont marqué quasiment aucun point sur les cinq autres vins ! » Un drôle de parcours que raconte Mats Burnert : « Pour nous, le chasselas suisse et le nebbiolo mexicain sont restés des énigmes ; pourtant, j'avais les deux cuvées dans ma cave, j'aurais pu les trouver, mais en tant que coach, je n'étais pas autorisé à déguster ». En effet, les coaches sont autour de la table pour recueillir les commentaires et avis des membres de l'équipe, éventuellement trancher, mais pas pour déguster !

À y regarder de plus près, l'arme secrète des Suédois pourrait bien s'appeler Uff Palmñas. Ce dégustateur émérite, consultant dans l'industrie spatiale, avait en effet concouru sous les couleurs des États-Unis en 2016, ce qui avait permis à l'équipe du pays dans lequel il résidait à l'époque de terminer à la troisième place, derrière les Français et les Chinois. En 2017, c'est sous les couleurs de son pays d'origine, où il vient de se

LES VINS DÉGUSTÉS

Vin n° 1 : fendant (chasselas) Fully 2015, Cave des Amandiers (Suisse). Certainement le vin le plus difficile de la compétition !

Vin n° 2 : vermentino (rolle), bellet 2016, Clos Saint-Vincent (France)

Vin n° 3 : riesling, Sonnenberg Palatinat Pfalz 2011, Friedrich Becker (Allemagne)

Vin n° 4 : chenin, stellenbosch The FMC 2015, Ken Forrester (Afrique du Sud)

Vin n° 5 : chardonnay, puligny-montrachet Le Trezin 2015, Jean-Claude Boisset (France)

Vin n° 6 : garganega, La Frosca Soave Classico 2013, Gini (Italie)

Vin n° 7 : nebbiolo, Basse Californie 2012, L.A. Cetto (Mexique)

Vin n° 8 : cabernet-sauvignon 2012, château Kefraya (Liban)

Vin n° 9 : grenache, vacqueyras 2014, domaine La Fourmone (France)

Vin n° 10 : grenache, Propiedad rioja 2012, Remondo Palacios (Espagne)

Vin n° 11 : cabernet-sauvignon, saint-émilion 2009, château Figeac (France)

Vin n° 12 : touriga nacional, porto 1987, Niepoort (Portugal)