

🏠 > Economie > Vins et viticulture

Viticulture. Les vins de la Côte chalonnaise et du Couchois organisaient hier leur 121^e concours des vins au gymnase de Buxy.

« Un bon givry peut rivaliser avec un pommard »

Les vins de la Côte chalonnaise et du Couchois ont décerné hier leurs médailles. Et ces bourgognes doivent cesser de rougir devant leurs prestigieux voisins de Côte-d'or.

Par **Benoit Montaggioni** - 13 janv. 2013 à 05:00 | mis à jour le 20 juil. 2020 à 18:53 - Temps de lecture : 3 min

🔴 1 | 📄 | Vu 484 fois



Bernard Royet, président du concours, Gérard Maitre, vice-président, Michel Smolarek, président des sommeliers de Bourgogne, et Laurent Cotteceau, président des montagny, trinquent à la santé du millésime 2012 des vins de la Côte chalonnaise et du Couchois. Photo B.M.



« Ici on n'est pas là pour rigoler, une dégustation c'est une chose sérieuse », lançait hier matin, presque sans ironie un des dégustateurs à l'une des tables du concours des vins de la Côte chalonnaise et du Couchois. Et effectivement, au bout de 121 éditions, l'événement est devenu un rituel qu'il convient de respecter.

« C'est évidemment pour nous un rendez-vous très important. Pour tous les viticulteurs, les négociants, les techniciens et les consommateurs qui composent les jurys, c'est l'occasion de faire le point sur la qualité du millésime. Les médailles que l'on attribue, c'est une partie de l'image de nos vins », notait hier Bernard Royet, le président du concours. Ce samedi matin au gymnase de Buxy, les quelque 450 dégustateurs réunis autour des tables et des crachoirs examinaient donc avec le plus grand sérieux la qualité des givry, montagny ou rully qui leur étaient présentés enfermés dans des « chaussettes ». Pour cette 121^e édition, ce sont 700 échantillons qui prétendaient aux différentes médailles attribuées par le concours. Un chiffre en légère baisse, on comptait 50 bouteilles de plus lors de la précédente édition.

Tirer son épingle du jeu

À une table, un dégustateur grimace devant un rouge un peu décevant et lance : « Ah ça, c'est sûr, ce n'est pas du pommard ». Mais un autre enchaîne : « On n'a pas forcément à rougir devant les vins de Côte-d'Or, un bon givry peut rivaliser avec un pommard. » La comparaison avec les « grands » bourgognes du département voisin a longtemps été un complexe pour les vins de la Côte chalonnoise. Longtemps les Français ne connaissaient vraiment de la Bourgogne que ce produisait la Côte-d'Or. Mais aujourd'hui les vins de la Côte chalonnoise et du Couchois ne veulent plus se laisser éclipser. « Nous offrons un rapport qualité prix bien meilleur que les vins de Côte-d'Or, et après une année comme 2012 où la récolte a été faible, mais la qualité au rendez-vous, nos vins peuvent séduire du monde », note le président du concours. « Mais attention, nous avons notre propre image, on n'est pas un vin de Bourgogne par défaut », précise Gérard Maitre, le vice-président.

Cette particularité des vins de la Côte chalonnoise, Michel Smolarek, le président des sommeliers de Bourgogne, est le premier à la vanter partout en France : « Les climats sont les mêmes que dans le 21, les cépages aussi, mais les vins de la Côte chalonnoise offrent un côté terroir plus marqué. Avec ses rouges et ses grands blancs minéraux, la Côte chalonnoise a beaucoup à offrir. À Couches, on note aussi un gros effort de fait dans l'élevage, la vinification ou le rendement et quand tout cela est bien fait, les vins d'ici valent bien un grand bourgogne comme les côtes de Beaune ou les côtes de Nuits. » Toutefois pour que le Chalonnais fasse connaître ses qualités, le sommelier estime « qu'un gros effort de communication doit encore être fait. »

Le public est invité à déguster gratuitement les vins du concours cette après-midi au gymnase de Buxy chemin Varandaine de 14 à 18 h

Vins et viticulture

Saône et Loire

