

# Le Trophée du Rosé a initié le 3<sup>e</sup> salon du vin

En préambule du rendez-vous vinicole qui se tiendra le week-end prochain à la salle Despas, une dégustation a été organisée, afin de décerner le 1<sup>er</sup> trophée du millésime Rosé 2017



Organisateurs du salon du vin, sommeliers, hôteliers, restaurateurs et cavistes réunis pour le premier trophée du rosé millésime 2017

(Photos C.G.)

C'est la nouveauté du 3<sup>e</sup> Salon du Vin. Une dizaine de cavistes et de sommeliers des plus beaux établissements du Golfe ont été accueillis hier à l'hôtel Villa Cosy, afin de décerner le premier trophée du millésime rosé 2017.

Un prix qui sera remis dimanche prochain, lors du salon qui se tiendra du samedi 24 au lundi 26 mars, à la salle Despas.

C'est Frédéric Saveuse, le propriétaire de la Villa Cosy et vice-président d'Esprit village - organisateur du 3<sup>e</sup> salon - qui a reçu les spécialistes chargés de départager 24 rosés.

Ont participé au concours Arnaud André, directeur du restaurant de *La Messardière*, Franck Perroud, sommelier à la *Résidence La Pinède*, Florian Merlet, sommelier à la *Villa Belrose*, Olivier Fuchs, propriétaire de la cave éponyme, Arnel

Aloche, responsable de la cave de Saint-Tropez, Robin Frédéric de la cave *Jéroboam*, Stéphane Patrick, sommelier à la cave *Millésima* et Cyril Gonzalez, chargé des achats nourriture et boissons au *Byblos*. Seule la cave *Da Vini code* a manqué à l'appel, en raison du report de la date du trophée.

### ■ Largeur en bouche et couleur

Très investis dans leur mission, les huit protagonistes ont étudié scrupuleusement les caractéristiques de chaque rosé présenté, afin d'élire les trois meilleurs. Une sélection allant d'« excellent » à « insuffisant » basée sur quatre critères: la vue, l'odorat, le goût et l'harmonie globale.

« J'attends d'un rosé une couleur assez claire, un goût pas trop prononcé en acidité et en amertume et une petite

largeur en bouche après dégustation » a commenté Arnaud André.

« J'aime les couleurs assez claires, un goût tout à la fois fruité et volontaire mais qui ne reste pas trop en bouche. Notre clientèle aime le côté très frais du rosé » a poursuivi Cyril Gonzalez.

### ■ 24 vins en compétition

Verre en main, les membres du jury se sont soumis à un rituel immuable: observation de la robe, découverte du bouquet et appréhension du goût en bouche. Mais comment distinguer 24 vins en compétition? « La première impression est la plus importante » a répondu Olivier Fuchs. « La sélection doit être assez rapide. C'est très instinctif ».

Au terme de cette dégustation qui s'est étendue sur près de trois heures, le résultat - qui ne sera divulgué

que dimanche - a été à la hauteur des attentes des organisateurs: « Nous sommes très heureux du professionnalisme qui a accompagné ce premier trophée » a lancé Pascal Bonnet, président d'Esprit Village. « Les résultats sont très cohérents: le premier et le deuxième ont été élus à l'unanimité ».

Les classements du troisième au sixième s'étant révélés plus serrés, une dégustation de contrôle a permis une nouvelle unanimité dans le choix du troisième. Rendez-vous est désormais donné dimanche à 17h30, afin de connaître les heureux gagnants.

La remise de prix sera l'un des événements de cette nouvelle édition du salon du vin.

Lancé en 2016 par Olivier Fuchs, le rendez-vous est passé cette année entre les mains de l'association des commerçants *Esprit Village*.

Un passage de flambeau fait en toute concertation: « L'événement était lourd à porter seul » a commenté Olivier Fuchs. « Reprendre l'organisation avait du sens. Les vignobles, l'hôtellerie, la restauration, les cavistes relèvent aussi de l'association » a poursuivi Pascal Bonnet.

Afin de mener à bien ce projet, *Esprit village* s'est appuyé sur les compétences de Pascale Perez à la tête de l'agence de communication *Sunset graphics* qui souhaite insuffler « une note conviviale à l'événement » et de Frédéric Saveuse.

### ■ Une cinquantaine d'exposants

Cette 3<sup>e</sup> édition reprendra les grands principes des deux années précédentes: l'accueil d'une cinquantaine de viticulteurs provenant de toutes les régions de France - avec une large

place donnée aux Côtes de Provence - mais aussi la présentation de crus issus de pays renommés dans le monde vinicole: l'Italie, l'Espagne, l'Argentine, la Nouvelle-Zélande et la Californie.

La salle Despas ouvrira ses portes à 10 h (11 h le dimanche). L'entrée à 3 € donne droit à une pochette, garnie d'un carnet de dégustation avec les coordonnées de chaque exposant et d'un verre. L'accès est libre pour les professionnels.

Une tombola dotée de nombreux lots est prévue le premier jour, dont les bénéficiaires iront à l'association de mal voyants et non-voyants du Golfe.

À noter enfin qu'un espace sera dédié à la dégustation des vins rosés millésime 2017.

CHRISTIANE GEORGES  
cgeorges@nicematin.fr



Si l'ambiance a été bon enfant, la sélection a été rigoureuse.



À la découverte du bouquet. La couleur claire des rosés a prédominé en 2017.

