

Audrey BRUGIERE

Sacrée à Châteauneuf-du-Pape

▲ Les participants étaient venus de différents horizons pour affirmer leurs connaissances des vins et du vignoble de Châteauneuf-du-Pape.

L'expérience des concours professionnels a fait la différence en faveur de la lauréate et des autres finalistes, Marylou Javault et Vincent Bourrier. Une épreuve dont la qualité et le niveau ont été salués par tous les candidats.



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Pouvait-on rêver cadre plus prestigieux que le château lui-même qui domine Châteauneuf-du-Pape, les vignes et le Rhône, pour la tenue de la deuxième édition du Trophée des jeunes sommeliers ? Sans doute pas et c'est donc dans ce lieu chargé d'histoire que se sont déroulées toutes les

épreuves de ce concours organisé toutes les années impaires par le Syndicat des vigneronnes de la prestigieuse appellation et l'association des sommeliers du Languedoc-Roussillon et du Rhône sud. Destinés aux professionnels tant qu'aux étudiants encore

mation âgés de moins de trente ans, le trophée était parrainé cette année par **Clément Delécluse**, fraîchement sacré Meilleur jeune sommelier de France. Une responsabilité qui lui a permis de découvrir la compétition sous un angle nouveau.

Dix-sept candidats ont d'abord affronté la phase de sélection. Un questionnaire ouvert à la connaissance des vins de Châteauneuf-du-Pape, mais pas seulement, la correction d'une carte des vins marquée par de nombreuses erreurs, l'identification d'une vingtaine de photo et enfin un commentaire à l'oral de la dégustation à l'aveugle de deux vins (Saint-Joseph 2019 cuvée «Les pierres sèches» d'Yves Cuilleron et un Châteauneuf 2019 du domaine La Charbonnière) ont permis au comité technique d'établir un classement.

FINALE EN DEUX TEMPS

Le trio appelé à disputer la finale se détachait nettement. Ainsi, réunies en juin dernier en demi-finale du Meilleur jeune sommelier de France, **Audrey Brugière** et **Marylou Javault** venaient de prouver qu'elles étaient toujours compétitives. Tout comme **Vincent Bourrier**, déjà présent à ce niveau en 2019.

La finale était organisée en deux étapes. Chaque candidat enchaînait les trois premiers ateliers avant de bénéficier d'une pause puis de découvrir les trois derniers exercices. Technique de service avec carafage d'un vin blanc suivi d'un travail d'accord autour d'un menu et avec questions en anglais précédaient un morceau de choix. Cinq vins rouges à déguster et à commenter en 7 minutes. Classique à condition de détecter qu'il s'agissait d'une verticale d'un même domaine, en l'occurrence le Château Mont-Redon avec les millésimes 2019, 2017, 2015, 2013 et 2011. Une particularité détectée par les jeunes sommeliers. Dans la deuxième phase, les candidats passaient à table. D'abord pour déguster un double plat du chef Bruno d'Angelis autour du mullet et de l'huître et à accorder chacun avec un vin blanc (domaine Paul Autard 2020 et Clos du Mont Olivet 2020). A la table

(Terroir des dinosaures)

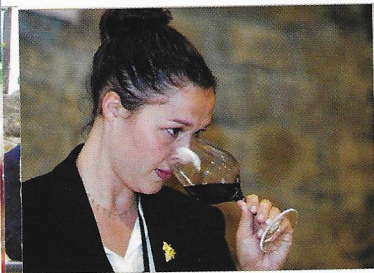
Varietor
(Le Carnivore)
Le Varietor possède de
particuliers atouts majeurs pour
ce dinosaure carnivore.
Il mesure 1,50 mètres de haut
et 3 mètres de long.
On suppose qu'il se
démultipliait à 70 millions
d'années et fut retrouvé dans
des rochers du crétacé en
haut val de l'Aude.

MALBEC
[Terroir des dinosaures]
ANNE DE JOYEUSE

PAYS D'OC
Indication géographique Protégée
Vins de France

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX



▲ En haut, à gauche :
Marylou JAVAUULT a bien négocié
l'épreuve de dégustation de la fi-
nale

▲ Ci-dessus :
Vincent BOURRIER,
pendant l'atelier de service,
est sur le podium final pour la
deuxième fois

▲ En haut, à droite :
Clément ROGÉ, vainqueur du
concours en 2019, a félicité
Audrey BRUGIÈRE, gagnante
en 2021



suivante, en partenariat avec le comité interprofessionnel de gestion du Comté, les finalistes découvraient trois fromages de Comté d'affinage différents et quatre vins. Deux blancs (château de la Gardine 2018 et domaine Patrice Magni 2020) et deux rouges (domaine Berthet-Rayne 2019 et domaine du Grand Tinel 2012) à associer, en justifiant son choix, avec les fromages présentés. Enfin, huit branches de vigne porteuses de grappes de raisin servaient de support à la conclusion du concours. Là, il suffisait, façon de parler, d'identifier chaque cépage !

DES FINALISTES VENUS D'HORIZONS DIFFÉRENTS

«Un concours qui peut paraître facile parce qu'il ne traite quasiment qu'un sujet, Châteauneuf-du-Pape, mais quel concours et quelle étendue de connaissances est nécessaire», soulignait **Philippe Nusswitz**, Meilleur sommelier de France 1986 et président de l'association régionale de l'UDSF.

Et s'il reconnaissait le talent des trois finalistes, il annonçait ensuite le palmarès avec le succès d'Audrey Brugière, sommelière du restaurant Origines à

Paris. Marylou Javault, deuxième. Vincent Bourrier ont pour leur point commun d'évoluer dans des vignes pour l'instant. Marylou au Guallar à Tautavel dans le cadre d'un BTS viti-œnologie en alternance et que Vincent étoffe ses connaissances au domaine Marcel Deiss en Alsace. «J'ai beaucoup travaillé pour le concours en passant beaucoup de temps sur la théorie pendant les week-ends au restaurant et les week-ends. Ce sont des sacrifices mais cela a fait grandir et aujourd'hui je suis fière que je peux aller au bout d'un concours. Grâce à la demi-finale, j'ai été Meilleur jeune sommelier de France. J'ai appris à ne pas me bloquer lors d'une épreuve comme ce fut le cas lors d'autres compétitions. Cela m'a permis d'avancer et le résultat est là !», avoue la gagnante. Elle est repartie des mains chargées de cadeaux en attendant de profiter du plus spectaculaire de la soirée : un survol en hélicoptère du vignoble de Châteauneuf-du-Pape. Mais elle n'en a pas pour autant avec les concours. En janvier elle portera les couleurs de l'Occitanie à l'occasion de la finale des Olympiades des métiers à Lyon.

Textes & Photos de
JEAN BERNARD