

LE BERRY

R E P U B L I C A I N

GASTRONOMIE

Ils ont un palais en or



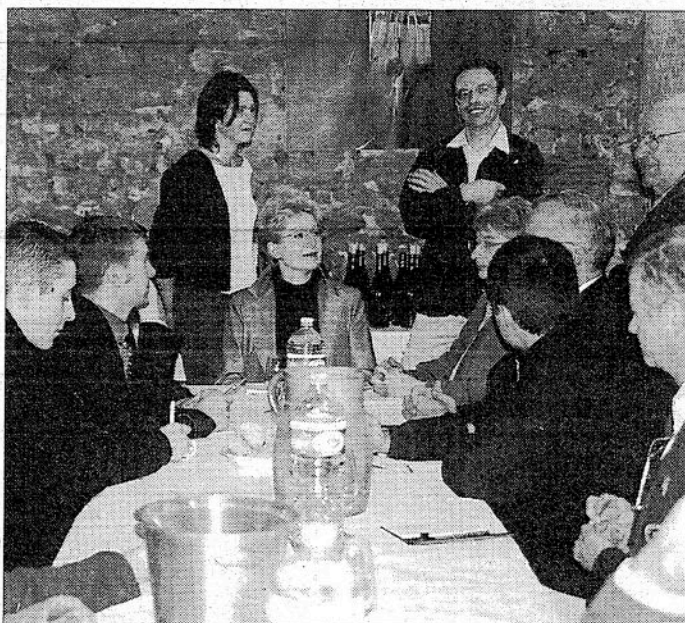
Corinne Gaudron, séduite par le châteaumeillant.

Le meilleur sommelier de France 2002 sera désigné à Bourges le 21 janvier. Le châteaumeillant sait ce qu'il doit à ces palais d'or.

une aubaine pour les producteurs. Ceux du châteaumeillant le savent qui ont été repérés par une sommière. Corinne Gaudron, élue « femme du vin 1992 », chef sommelier dans un relais-château en Touraine et aujourd'hui aux Pays-Bas, a découvert le châteaumeillant et, surtout, l'a fait découvrir à ses confrères.

Le bon hasard

Lors du dernier salon des vins d'Angers (Maine-et-Loire), Christian Péchoutre, président de l'association des sommeliers du Val de Loire (ASVL), s'est vu offrir par Benoît Roumet, du Bureau interprofessionnel des vins de Loire (BIVC), quelques échantillons du châteaumeillant de Pierre Picot. Le sommelier, séduit par ce vin, s'est alors empressé de demander son avis à Corinne Gaudron : « J'ai moi aussi été immédiatement séduite et j'ai aussitôt appelé Pierre Picot



Chez Laurence et Pierre Picot, la dégustation commence.

pour lui proposer d'exporter son vin vers le Bénélux ! »

C'est elle aussi qui a proposé à l'association de sommeliers du Val de Loire (elle regroupe une quarantaine de professionnels) de venir découvrir sur place le châteaumeillant. « Dans notre métier, c'est tout à fait important, voire essentiel, de s'intéresser à toutes les appellations, même les plus petites, et les moins connues », insiste Christian Péchoutre.

La visite à Châteaumeillant a fait une étape inoubliable à la table de Thierry Finet, au « Piet-à-terre », pour une autre grande fête des papilles. Mais c'est l'appellation qu'étaient venus découvrir les « hommes de palais ».

« Un vin de plaisir »

Avec talent, Pierre Picot à raconté avec passion l'histoire de son terroir et de son vignoble, l'histoire et le labeur de ses vignerons « et leur combat pour

l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) ». Depuis neuf ans qu'il consacre son énergie à la vigne et à son vin, Pierre Picot a beaucoup appris, sélectionnant ses plants avec soin, maîtrisant de plus en plus sa production : « Je préfère manquer de rosé (vin à boire rapidement), que de proposer un produit qui ne réponde pas à mes critères de qualité en vieillissant. »

Les sommeliers étaient venus pour goûter. Ils l'ont fait, sans complaisance, notant les défauts mais soulignant aussi les qualités : « Un vin comme cela me réconcilie avec le gamay », assurait l'un. « C'est un réel vin de plaisir », affirmait un autre. « Ce vin ne ressemble pas aux autres et il ne sera jamais un petit sancerre », concluait un troisième.

A quand la dégustation du châteaumeillant par le meilleur sommelier de France 2002 ?

Patricia CORAZZA.