

MONTMOROT Les meilleurs savagnins du monde concourront au lycée agricole

Les 12 et 13 novembre, le concours mondial du Savagnin, organisé par l'association des Œnophiles et dégustateurs du Jura, reviendra à Montmorot pour sa seconde édition, avec une partie de la programmation ouverte au grand public le 12 novembre à Saint-Lothain.

"Le concours est ouvert gratuitement à tout public le jeudi 12 novembre à partir de 16 h à la salle des fêtes de Saint-Lothain, rue Charles Sauria, pour une conférence sur "La multiplication de la vigne" par le professeur André Rousset. Les échanges se poursuivront dès 19 h autour d'un dîner au restaurant Le Revermont à Passenans", précise d'entrée Marie-Thérèse Grappe, présidente des Œnophiles et dégustateurs du Jura.

Si à l'origine, c'est son amour pour la région et sa passion pour ce vin d'exception qui l'ont poussée à créer l'association, Marie-Thérèse, la prof qui a enseigné la culture du vin au lycée Friand d'Arbois, a attendu la retraite pour mener à bien ce projet personnel. Organisatrice de réunions, maintes fois sollicitée comme juré, elle décide en 2003 de poser les statuts qui officialisent la naissance des Œnophiles et dégustateurs du Jura. Le 13 novembre prochain, pour sa seconde édition, elle installe ce concours mondial réservé aux professionnels dans les murs du lycée agricole de Montmorot. Le règlement est strict : *"Chaque jury ne déguste pas plus de 10 échantillons, chaque échantillon est dégusté individuellement de façon anonyme, à l'aveugle. L'identité des vins est masquée par une chaussette, les vins sont servis par un personnel qualifié, à la bonne température et par catégo-*

ries préalablement définies. Chaque jury est composé de professionnels du vin et dégustateurs compétents." Le concours ne concerne pas que le Jura, notamment le Château-Chalon, mais aussi des vins blancs de Suisse, Belgique, Australie, Allemagne, Hongrie, Canada, eux aussi issus du Savagnin. L'association des Sommeliers d'Europe présidée par Thierry Corona soutient la manifestation qui sera parrainée par Corinne Gaudron Van Beek, première femme du vin en 1992.

Nul doute que l'objectif qui est avant tout la promotion à travers le monde du cépage Savagnin sous toutes ses formes, qu'il soit ouillé type floral élevage classique, sous voile élevage type oxydatif, vin jaune, vin de paille, Crémant ou Macvin, sera atteint. A la question de connaître la différence entre œnophiles et œnologues, Marie-Thérèse Grappe s'empresse de préciser qu'elle et ses adhérents sont des passionnés qui ont appris le vin, le vocabulaire, à force de dégustations, contrairement aux œnologues qui sont des diplômés de la spécialité. Qu'elles soient médaillées d'or, d'argent ou de bronze, les bouteilles porteront bientôt haut les couleurs le savoir-faire de nos vignerons, car à n'en pas douter, son terroir de prédilection est bien le Jura, à moins que...



Marie-Thérèse Grappe, présidente des Œnophiles et dégustateurs du Jura.