PANEL ICV PROVENCE

# Rencontre autour d'une **sélection des meilleurs blancs de la coopération provençale**

L'ICV a rassemblé les représentants d'une quarantaine de caves coopératives à l'occasion d'une soirée technique à la fois studieuse et conviviale, qui a été l'occasion de présenter les résultats de son panel de dégustation.

GL

La présentation des résultats du panel a été suivie par une dégustation conviviale des 40 vins présentés.

Après s'être intéressé aux rosés pendant les deux premières années, aux rouges l'an dernier, le panel ICV Provence était donc, pour sa quatrième édition, consacré aux vins blancs.

Fin avril, l'ICV avait ainsi réuni 13 jurés professionnels et 12 jurés amateurs, au Golf de Barbaroux à Brignoles, pour une dégustation à l'aveugle. 39 vins des millésimes 2016 et 2015 issus de 39 coopératives du Var, des Bouches-du-Rhône, du sud Vaucluse et des Alpes de Haute-Provence, ainsi qu'un vin "challenger" servant de repère, ont été dégustés par tous.

*"L'idée n'est pas de faire un concours mais d'identifier quels sont les vins qui peuvent séduire les professionnels et les amateurs et de s'intéresser ensuite aux itinéraires techniques qui permettent d'obtenir ces profils"*, explique Florent Touzet, œnologue consultant de l'ICV Provence.

A l'issue de la dégustation, l'équipe de l'ICV a fait l'analyse et la synthèse des notes et commentaires des deux jurys et collecté un maximum d'informations techniques sur les vins. Des résultats présentés le 6 juillet à Brignoles. La moyenne des notes professionnelles est de 12,9, avec un écart moyen type de 1,4. Du côté du jury amateur, la moyenne des notes est de 13,2 avec un écart type moyen de 1,9. Une légère différence attribuée au caractère plus intuitif et plus sensible au goût qu'au nez et à la couleur du jury amateur.

## Des vins plébiscités par les amateurs et les professionnels

Premier constat : parmi les 14 vins qui ont obtenu les meilleures notes à la moyenne des deux jurys, sept sont communs aux professionnels et aux amateurs. Les sept cuvées qui ont fait l'unanimité sont : cuvée Baou des Vignerons du Baou, le Chardonnay-Muscat des Vignerons de la Provence Verte, Les Marquets des Vignerons du Plan de La Tour, Le Sieur d'Eguilles du Cellier d'Eguilles, les Terrasses sarrasines de la cave Louerion Terre d'Alliance, la Croix de Basson de La Correntaise, l'IGP Fontaillade de la SCV Fontaillade.

Trois des vins sélectionnés par les professionnels ne figurent pas, par contre, dans la moyenne du jury amateur (Grand Bormani blanc du Caveau dei Bormani, La Tulière des Vignerons de Collobrières, Grand Marrenon blanc de la coopérative Marrenon) et inversement pour quatre autres vins sélectionnés par les amateurs et pas par les professionnels (Ultime Secret de la cave Le Temps des Sages, Prestige blanc de la Guilde des Vignerons Cœur du Var, Pommandre de la Cave de Rousset, Clos Mireille du Domaine Ott, vin "challenger" du panel).

Pour ce qui est du profil des vins, la sélection se décline dans une palette de styles aromatiques variés avec une dominante de vins thiolés et de vins de garde boisés mais aussi des vins aux arômes de fruits blancs et des profils amyliques. Au volet technique, les pratiques sont également diverses avec toutefois une majorité de sélections parcellaires, de macérations pelliculaires et des fermentations froides. On peut aussi noter que le prix caveau de 14 vins préférés à la moyenne des deux jurys est très variable et va de 3,95 € à 21 €.

Les résultats ont mis en évidence les différences d'appréciation entre les professionnels et les amateurs, notamment sur le caractère boisé, plus apprécié par les seconds. Les professionnels ont montré par ailleurs, une meilleure perception de la complexité des vins, les amateurs étant plus portés sur le goût.

Tous ces éléments ont nourri les échanges et réflexions avant de passer à la dégustation des 40 vins du panel sous les muriers de la cour de l'ICV Provence. *"La démarche est toujours très enrichissante pour les producteurs comme pour les œnologues car elle permet d'avoir un regard différent sur les vins"*, apprécie Laurence Hugou, directrice de l'ICV Provence. Pour l'équipe de l'Institut, l'objectif est avant tout d'apporter des éléments qui viennent éclairer ou interroger et parfois faire évoluer, les pratiques au vignoble comme au chai en fonction des objectifs et des contraintes de chacun.

L'an prochain, le panel ICV devrait de nouveau s'intéresser aux rosés et permettre une mise en perspective avec les résultats de 2014 et 2015. ■

G. LANTES