



Le jury d'experts du concours déguste dans des conditions optimales. / ©www.chardonnay-du-monde.com

Concours

Un Chardonnay genevois parmi les meilleurs au monde

Les meilleurs Chardonnay du monde se sont affrontés en Bourgogne. Le Domaine des Perrières, dans le canton de Genève, termine dans les dix meilleurs.

Organisée par l'association Forum œnologie, la 22^e confrontation internationale des meilleurs Chardonnay du monde s'est déroulée du 11 au 14 mars en Bourgogne, dans le cadre du Château des Ravatys, domaine viticole de l'Institut Pasteur, à Saint Lager. Le jury a attribué cette année la distinction suprême au domaine familial Les Perrières, établi dans le village de Peissy. Il remporte une

des trois médailles d'or et se classe parmi les dix meilleurs Chardonnay du monde. Bernard Rochaix, le producteur, est le premier viticulteur suisse à rejoindre ce cercle très fermé, avec son Chardonnay de Peissy, Genève AOC, élevé en fût de chêne, 2012, à la robe dorée et aux arômes d'agrumes, de vanille et de pain d'épices.

Le concours prestigieux, récompensant les meilleurs vins issus du cépage Chardonnay, a remporté cette année un très grand succès, avec 41 pays participants, 300 experts internationaux et 826 vins présentés à la dégustation. D'une grande exigence, le concours a bénéficié d'un

LE CAFETIER

excellent niveau de représentativité, avec, dans le top dix des médailles d'or, trois nouveaux pays, le Brésil, la Hongrie et donc la Suisse.

Des experts formés

«La grande particularité de ce concours réside dans sa concentration exclusive sur le cépage Chardonnay, qu'il soit effervescent ou tranquille, c'est-à-dire sans bulles», explique Corinne Boulbes, responsable communication du concours.

Les conditions de dégustation sont très pointues, soumises à des critères neuroscientifiques et effectuées par une sélection rigoureuse des experts jurés. «Nos experts sont de vrais passionnés, déchargés de tout calcul. La grande nouveauté de cette année, c'est qu'on leur a dispensé une formation préalable et payante sur deux jours, qui leur donne un très haut niveau de compétence» ajoute-t-elle. Les experts dégustent ainsi de façon individuelle, sans communication entre eux, et dans des conditions optimales, exclusivement axés sur le cépage Chardonnay.

Nathalie Brignoli

