

## Les concours de dégustation

# Dégustation, sélection, médailles, pour qui et pourquoi ?

PAR JACQUES BERTIN

### LA RÉGULARITÉ AVANT LE MÉTAL

Pour Franz Venes, voir son vin primé à l'International, c'est d'abord une bonne surprise, car c'est son importateur qui l'avait inscrit. Il avoue participer très peu, mais régulièrement, et en choisissant précisément le concours. "Je fais Mâcon, les Vinalies, les Vignerons indépendants et le concours régional" dit-il. Un tableau avec les médailles glanées est en bonne place dans le coin dégustation de ses chais. Cela rassure les clients et les conforte dans leur achat. Plus que la couleur de la médaille d'ailleurs, il estime que c'est la régularité qui compte. Tant de médailles gagnées depuis tant d'années, c'est un vrai signe de qualité. Ensuite l'important, c'est de bien communiquer derrière. La médaille ne suffit pas et il y a un gros travail à faire ensuite, gérer les contacts, leur présenter les vins, les faire déguster, en France ou à l'étranger, pour conclure des ventes. "Il faut de la qualité pour envisager gagner une médaille, explique-t-il, mais il y a une part de chance ensuite pour avoir le meilleur métal, car la dégustation reste subjective. Il faut être là avec le bon produit au bon moment et avec les jurés qui vont préférer votre vin aux autres. Ce n'est pas évident de gagner et déjà, être primé, c'est bien, même si dans la durée, c'est encore mieux !" insiste-t-il. C'est pour cela qu'il apprécie un concours comme celui des Vinalies où la récompense n'affiche pas de hiérarchie visible vis-à-vis des vins primés. "Grand Prix d'excellence, prix d'excellence ou prix des Vinalies, pour le consommateur, c'est toujours un prix, alors que Médaille de bronze, il sait que ce n'est que la troisième marche du podium."