

# « De nouveaux noms »

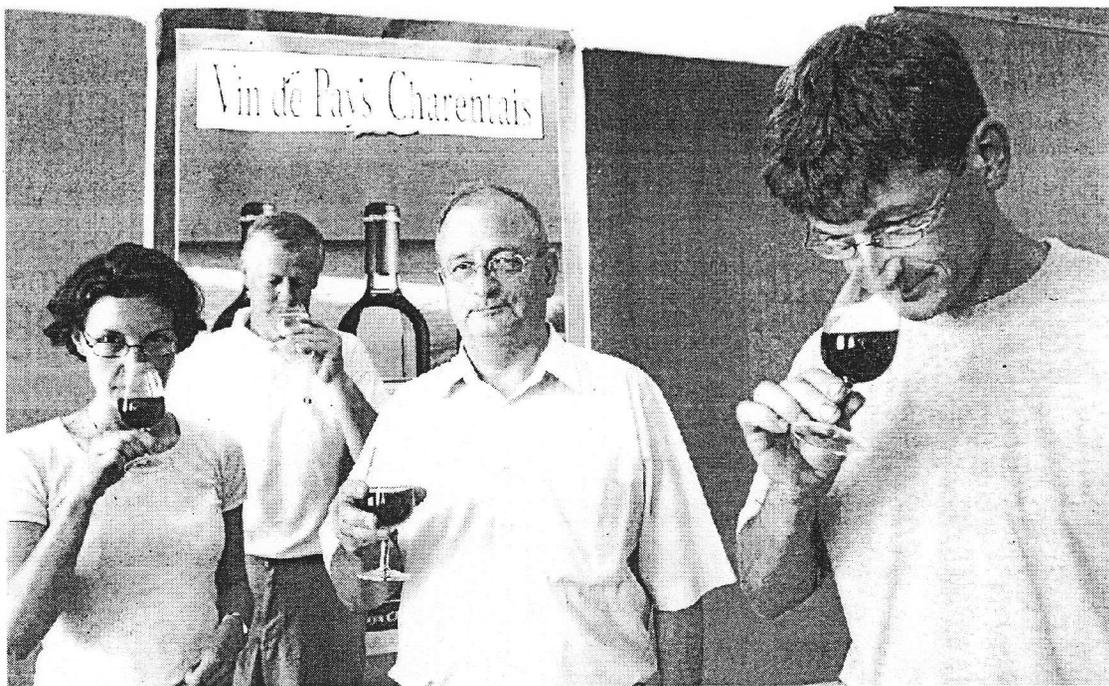
**T**ous leurs sens sont en éveil. D'abord, ils regardent la couleur, puis ils s'intéressent à l'odeur avant de porter le verre à leur bouche.

Composé de techniciens viticoles, d'œnologues, mais aussi de cavistes et de consommateurs avertis, le jury du concours des saveurs Poitou-Charentes « Vins de pays charentais » a dégusté à l'aveugle 88 échantillons de vins blancs, rouges et rosés. « Le niveau des échantillons nous a paru élevé et chaque catégorie possédait de très bons lots », remarque Patrick Ballanger, vigneron et responsable technique de la commission de dégustation.

**Un sésame recherché.** Un concours qui remporte, chaque année, un succès croissant et attire de plus en plus de viticulteurs. Véritable reconnaissance du travail accompli, le fameux sésame « Saveur d'or » représente également un atout commercial non négligeable pour les producteurs. « Ils bénéficient de la reconnaissance officielle du concours et peuvent apposer sur leur bouteille la médaille qu'ils ont reçue », explique Jacques Chabot, un des organisateurs.

Jean-Jacques Hauselmann, animateur du comité de promotion des vins du Pays Charentais, trouve enrichissant les résultats de ce 15<sup>ème</sup> concours : « De nouveaux noms sortent et c'est un bon signe. les producteurs font des efforts sur la qualité. Notre objectif est d'augmenter les échantillons de façon à donner une émulation à tous les viticulteurs ».

: Sandrine Lauby



Le jury du concours a rendu son verdict

PHOTO ALAIN BOURRON

## Le palmarès

### VIN BLANC

Saveur d'or. Assemblage « L'Estival » 2002 de la SA Unicognac à Jonzac.

Saveur d'argent. Chardonnay « Domaine le Petit Cousinaud » 2002 de Denis Maurice à Guizengard (16); chardonnay « Domaine Gardrat » 2002 de Lionel Gardrat à Cozes; colombar « Thalassa » 2002 de la SA Unicognac de Jonzac; sauvignon « Domaine Gardrat » 2002 de Jean-Pierre Gardrat à Cozes; sauvignon « Saint-Esprit » 2002 de la cave coopérative ACV de Ségonzac.

Saveur de bronze. Assemblage « Père Fouras » 2002 de la SA Unicognac de Jonzac; assemblage « Chai du Roussoir » 2002 de Hugues Chapon d'Ozillac; colombar 2002 de Michel Tardet de Saint-

Pierre-d'Oléron; sauvignon « Renaissance » 2002 de Dominique Merceron de Fleurac (16)

### VIN ROSÉ

Saveur d'or. Assemblage « Domaine de Poncereau de Haut » 2002 de Jean-Claude Benassy à Epargnes.

Saveur d'argent : Assemblage « Rosae » du Domaine Gardrat 2002 de Jean-Claude Benassy à Cozes. Merlot « Biocéan » 2002 de la Coopérative des vignerons bio des Charentes à Siecq.

Saveur de bronze. Assemblage « Les Vignerons de Didonne » 2002 de la SA Unicognac de Jonzac; merlot « Domaine Bruneau » 2002 d'Alain Pillet de rouffignac (16)

### VIN ROUGE

Saveur d'or. Merlot Domaine du Breuil « La Côte de Tartillac » 2001 de Guy et Jean-Pierre Morandière à Saint-Georges-des-Agouts.

Saveur d'argent. Assemblage « Croix Fadet » 2002 de Claude Thorin de Mainxe (16); merlot « Le Maine Giraud » 2002 de Pascal et Philippe Durand de Champagne-Vigny (16).

Saveur de bronze. Assemblage « Croix marron » 2002 de la cave coopérative de Segonzac (16); assemblage « Seigneur de l'île, l'Oléronnaise » 2002 de la SCA Viti-Oléron de Saint-Pierre-d'Oléron; merlot « Sornin Prestige » 2002 de la cave de Saint-Sornin (16); merlot « Saint A » 2002 de la cave coopérative de Segonzac (16)