

DÉGUSTATION EN BORDELAIS

Les vins d'Or décryptés par des professionnels éclairés

Sauternes (33) Les mondes du vin et de la restauration ont été invités à plancher sur les meilleurs accords mets et saisons pour déguster ces blancs moelleux ou liquoreux. Le résultat sera révélé prochainement.

Cinq tables étaient installées dans la salle de réception du Château d'Arche, grand cru classé de sauternes. Les jurés, restaurateurs, chefs, œnologues, sommeliers, cavistes, réunis par groupe de 4, avaient à déguster dix moelleux ou liquoreux, non pas pour les juger mais pour imaginer la meilleure saison pour les savourer ; avancer également des produits du terroir les mieux à même de les sublimer ; proposer des recettes pour ces vins. Ou, enfin, juger si ces flacons pouvaient être proposés en apéritif. Le résultat sera largement diffusé aux prescripteurs dans les mois à venir. Et sera en outre utilisé dans la poli-

tique marketing et de communication des groupements viticoles concernés.

Cette opération, pilotée par le syndicat des premières côtes de bordeaux et cadillac, marque l'union des vins d'Or, laquelle, faut-il le rappeler, regroupe 11 AOC de blancs moelleux et liquoreux produits au sud de Bordeaux, sur les deux rives de la Garonne : bordeaux-bordeaux supérieur, côtes de bordeaux saint-macaire, graves supérieur, premières côtes de bordeaux, sainte-foy-bordeaux, cadillac, cérons, loupjac, sainte-croix-du-mont, barsac, sauternes.

Brigitte Ducasse



En connaisseur éclairé, **Claude Darroze** (à gauche), maître de cuisine, étoilé Michelin et restaurateur à Langon, faisait partie du jury avec son ami **Alain Ponty**, ex-restaurateur à Bordeaux, aujourd'hui spécialisé dans l'ouverture de restaurants à l'île Maurice, La Réunion et Singapour.