

## CHOUILLY

# Le salon des vins en VIP

Une œnologue guide les visiteurs du Vinum expo, grâce à une initiation à la dégustation.

**M**arie-Anne Louvet vous accueille avec le sourire et vous conduit à la salle de dégustation du champagne Nicolas Feuillatte, où se déroule depuis vendredi et jusqu'à ce soir, le 22<sup>e</sup> salon des vins « Vinum expo ».

Dans la pièce, un grand comptoir en forme de fer à cheval, percé de petites vasques, « les crachoirs ». Vous êtes ici pour apprendre à déguster les cinq ou six vins que cette œnologue rémoise a sélectionnés parmi les crus de la quarantaine d'exposants du salon.

« Je suis là pour faire découvrir les vins, en apprenant à les déguster, explique-t-elle. Je fais goûter des productions de différentes régions de France. Je donne des conseils pour servir le vin, à quelle température, avec quel plat. »

Installés sur de hauts tabourets, la dégustation peut débuter. Du plus clair au plus foncé. Elle commence toujours par un vin blanc. Cette fois, ce sera un bourgogne de 2012 : un Chardonnay muscaté. À chaque séance de dégustation, Marie-Anne Louvet sélectionne des crus différents.

D'abord, il faut observer sa couleur. Celui-ci a une robe très claire, avec des reflets jaune vert. Signe que le vin est encore jeune. Les

**Je fais découvrir des vins vers lesquels les gens ne se tournent pas spontanément**

Marie-Anne Louvet

blancs foncent en vieillissant.

Deuxième exercice, il faut faire tourner doucement le liquide dans le verre pour observer la « larme ». Si le vin tapisse les parois du verre, ce sera le signe d'une bonne longueur en bouche.

Après la vision, c'est le sens de l'odorat qui est sollicité. Ce bourgogne a des odeurs de fruits exotiques, d'ananas, une touche fleurie. Pas évident pour qui ne s'y connaît pas. Mais Marie-Anne Louvet vous entraîne à sa suite.

« Maintenant, on va aérer le vin. Faites-le tourner dans le verre », indique-t-elle. Les odeurs qui se dégagent sont différentes. « C'est le deuxième nez, il est plus floral. Vous sentez le chèvrefeuille, le jasmin... Promesse d'un vin élégant. »

Pour finir, il faut mettre le vin en bouche (sans forcément l'avaler). « À la première attaque (première



Marie-Anne Louvet est formatrice en œnologie et art de la dégustation.

impression), vous sentez la saveur dominante. Viennent ensuite les éléments de structure. Les différentes saveurs s'harmonisent. On finit avec un goût acidulé, c'est le côté muscaté du Chardonnay. Ce vin peut très bien accompagner du poisson en sauce crème, de la viande blanche. »

La dégustation continue. Un rosé de Bandol, classique de l'appellation. Sa robe est rose très pâle, il sent la fraise et la framboise, puis le caramel et le cassis. Il est fin, acidulé, un peu sec... Un rouge de Sancerre, couleur cerise. « En vieillissant il deviendra plus orangé (...) Il sent la griotte, c'est typique... »

Mieux vaut ne pas espérer reconnaître toutes les odeurs ou les saveurs décrites par l'œnologue : « il faut de l'entraînement », confie-t-elle.

Malgré tout, quand on déguste la dernière bouteille, un Corbières 2011, il est plus aisé de ressentir les arômes, même s'il est parfois difficile d'y mettre des mots.

Après cette séance d'initiation à la dégustation, vous voilà mieux armés pour arpenter les allées du salon, verre à la main !

HÉLÈNE NOUAILLE

► Salon des vins de Chouilly. Salle panoramique du champagne Nicolas Feuillatte, ouvert de 10 à 18 heures. Séances de dégustation à 11, 15 et 17 heures.

## EN IMAGE À PIERRY



Les U13 foot sont en forme. L'école de football de l'entente sportive Pierry-Moussy se porte bien, surtout pour l'équipe U13, qui a d'excellents résultats. Après avoir remporté avec brio la première phase de son groupe en promotion (neuf matches gagnés sur neuf, avec 110 buts marqués contre un seul encaissé), elle accède en deuxième phase en Honneur. Elle occupe actuellement la première place de sa poule avec cinq victoires sur cinq. Elle est encore en course pour la Coupe. Après s'être qualifiée pour la finale départementale, elle se qualifie pour la finale régionale qui se disputera samedi 3 mai en compagnie du Stade de Reims, Reims Saint-Anne et Saint-Martin-sur-la-Bré, également qualifiés.

## À L'AFFICHE

## ÉPERNAY

Le Palace :  
33, boulevard Motte / Tél. : 08 92 68 07 51

Babysitting L 14,30, 17,30

Captain America,  
le soldat de l'hiver L 17,30

Clochette  
et la fée pirate L 14,30

Divergente L 17,30, 20,30

Les yeux jaunes  
des crocodiles L 20,30

Nebraska (VO) L 14,30, 17,30

Need for speed L 14,30, 20,30

Need for speed (3D) L 17,30

Noé L 20,30