



Article paru dans LE PROGRES du 06 Février 2014 sur le Concours International du Gamay 2014

BEAUJOLAIS

Rédaction : 15 allée des Cordeliers, 69400 Villefranche - 04 74 68 10 10 - lprvillefranche@leprogres.fr ; Publicité : 04 72 22 24 37 - lprpublicite@leprogres.fr

Le Beaujolais rafle 111 médailles au concours international du Gamay

Succès. Le pays du cépage Gamay a remporté 111 médailles sur 152 au 4^e concours international, qui s'est déroulé samedi 1^{er} février à Lyon : 35 d'or, 53 d'argent et 23 de bronze. Un beau palmarès, dévoilé ce mercredi. Mais quelles valeurs ajoutées ? Rencontre avec deux médaillés d'or du Beaujolais.

« Le Beaujolais est un sacré bon vin, qui ne fait jamais mal », écrivait Gabriel Chevalier, dans son célèbre roman *Clochemerle*.

Samedi 1^{er} février, à la Cité internationale de Lyon, s'est déroulé la 4^e édition du concours international du Gamay. Et la cuvée Clochemerle beaujolais 2013, exclusivement distribuée par la Maison Coquard, a remporté une médaille d'or. « Présenter des vins à un concours international permet de s'étalonner, de valider une certaine qualité du produit. C'est intéressant d'avoir des avis extérieurs, et que ce soient des dégustations à l'aveugle », explique Christophe Coquard, artisan négociant à Theizé. Il est certain que le Beaujolais est la terre de prédilection du Gamay, « mais c'est aussi là qu'il est le



mieux fait », poursuit Christophe Coquard. « Il faut donner de vraies lettres de noblesse à ce concours et au beaujolais, qui le mérite. Les viticulteurs font un travail remarquable. »

Une médaille : quels avantages ?

Les producteurs et négociants qui ont été primés au concours vont recevoir un diplôme dans les jours à venir. Ensuite, ils pourront se fournir (ou non) en médailles à apposer sur les bouteilles auprès de l'organisateur du concours. « Une médaille rassure l'acheteur sur le très bon niveau de qualité du vin », lance Christophe Coquard. « Mais ce n'est pas pour cela que je vais le vendre plus cher. D'ailleurs, les négociations sont déjà largement entamées. Et pour les prochains clients, je ne rajouterai que le coût supplémentaire de la médaille, soit 0,04 € environ. Je joue la carte de la stabilité. C'est une cerise sur le gâteau ! »

1 Père et fils, dans la cave où s'affine la cuvée élevée par les descendants des 6^e et 7^e générations. Photo Georges Chabert

2 Pour Christophe Coquard, une médaille à ce concours, « c'est une cerise sur le gâteau » ! Photo Dorothée Robine

31 % des vins effervescents présentés ont été médaillés

Cette année, le concours avait ouvert ses portes aux vins mousseux élaborés à partir du cépage Gamay, qu'ils soient blancs, rouges ou rosés. Il semble que le fruit gourmand du cépage Gamay constitue une base idéale pour la production de ces vins. Sur les seize vins présentés, cinq ont été médaillés. ■

Dorothée Robine
Retrouvez l'intégralité des gagnants du 4^e concours international du Gamay sur <http://www.concours-gamay.com/resultats.php>. Les prix seront remis le 17 février à 10 h 30 à l'espace Paul Ricard à Lyon (Lyon 1^{er}).



« Le macaron apposé sur le goulot de notre cuvée Zaccharie facilitera les ventes »

Claude-Vincent et Claude-Edouard Geoffroy Viticulteurs à Odenas et médaille d'or pour leur cuvée Zaccharie côte de brouilly 2012

Pourquoi ce nom de cuvée Zaccharie ? C'est le prénom de notre 1^{er} ancêtre, fermier à Arnas, qui en 1877 acheta en pleine crise de phylloxéra 2 ha de vignes et les bâtiments à un nommé Thivin, d'où le nom de Château-Thivin actuel. **Pourquoi ce concours ?** C'est une manière supplémentaire de faire connaître la gamme de nos productions aux côtés des appellations, terroirs, climats. **Quels sont les avantages en découlant ?** Le côté économique avec apposition d'un macaron sur le goulot facilitera les ventes. De plus, cette année, l'agrément apporté par le ministère de l'Economie qui figurera sur l'étiquette garantit pour le client une référence de qualité et une fidélisation. Nous commercialisons en détail, dont 50 % à l'export (surtout Etats-Unis du nord et Québec) et le reste vers les restaurants, hôtels, particuliers. C'est une belle image. L'idée est aussi de rappeler les méthodes de vinification, datant du temps de Zaccharie, dont nous nous inspirons. **Quand le commercialisez-vous ?** Pas dans l'immédiat. C'est une cuvée de garde ne comptant que 9 000 bouteilles, qui doit se finir patiemment. Ce sera l'emblème du millésime.

Propos recueillis par notre correspondant Georges Chabert

Repères

En chiffres

Total de médailles : 152 (47 or, 75 argent, 30 bronze).
France total : 132 médailles (39 or, 66 argent, 27 bronze).
Beaujolais : 111 médailles (35 or, 53 argent, 23 bronze).
France autres : 21 médailles (4 or, 13 argent, 4 bronze).
Monde (sans France) : 20 médailles (8 or, 9 argent, 3 bronze).
Suisse : 19 médailles (7 or, 9 argent, 3 bronze).
Etats-Unis : une médaille d'or.