

## Le Fagé élu meilleur Monbazillac 2018



Crédit photo : XB

Le concours des crus de Monbazillac a désigné le château niché au cœur du vignoble de Pomport lauréat 2018.

Ça se passait ce lundi dans le nouvel espace de dégustation du Quai Cyrano. 39 échantillons passés par les papilles d'une vingtaine de jurés, cavistes, restaurateurs, influenceurs ou journalistes. Des confrontations directes entre deux cuvées dégustées à l'aveugle et des gagnants désignés au verre levé qui passaient à l'étape supérieure. Avec sa cuvée Pierre-Louis, du nom de son fils, Benoit Gérardin s'est hissé jusqu'en finale pour finalement l'emporter.



Une victoire collective a-t-il déclaré à l'issue du palmarès.

Un millésime 2018 toujours en cours d'élevage, composé de 90% de sémillon et 10% de Sauvignon qui devrait être commercialisé début 2020.



## Monbazillac : Le château Le Fagé cuvée Pierre Louis gagne le concours du cru 2018

C'est la cuvée 2018 du Monbazillac Château le Fagé cuvée Pierre-Louis qui a remporté ce lundi, le titre de meilleur Monbazillac 2018. Trente neuf échantillons étaient soumis à la dégustation du jury



Le Château le Fagé cuvée Pierre-louis remporte le concours des crus 2018 © Radio France - Valérie Déjean

Bergerac, France

C'est dans la nouvelle maison des Vins de Bergerac sur le quai Cyrano que s'est déroulée ce lundi le concours des crus de Monbazillac 2018. Trente neuf échantillons ont été dégustés à l'aveugle par un jury composé de restaurateurs, cavistes, blogueurs ou journalistes. Parmi les jurés, Martin Walker l'écrivain écossais ou Danièle Mazet Delpuch, qui fut la cuisinière de François Mitterrand à l'Elysée



[Visualiser l'article](#)



Danièle Mazet Delpuch, entre deux vins de Monbazillac © Radio France - Valérie Déjean

Les jurés ont procédé de façon un peu inédite, en éliminant les vins comme dans un tournoi. Il y a eu des seizièmes de finales, des huitièmes, des quarts, une demi qui a opposé une cuvée des Tours des Verdots à celle du Château le Fagé, qui l'a finalement emporté avec sa cuvée Pierre Louis, du nom du petit garçon de 6 ans du vigneron Benoit Gérardin.





[Visualiser l'article](#)



Benoit Gérardin, vigneron du Château le Fagé © Radio France - Valérie Déjean  
 Benoit Gérardin affichait un large sourire en livrant quelques unes des clefs de la réussite de cette cuvée : *Ce qui est beau dans un Monbazillac c'est d'allier le sucre et la fraîcheur et pour que ce vin soit reconnu, c'est qu'il a un équilibre subtil et la particularité dans cette année de sécheresse 2018, c'est que j'ai la chance dans mon coteau, d'avoir pas mal de source donc finalement, aucun pied de vigne n'a souffert !* La cuvée Pierre-Louis du Château de Fagé est encore en cours d'élevage. Elle devrait être mis en bouteille et à la vente au premier semestre 2020.



## BERGERAC

Hier, s'est tenue la 24<sup>e</sup> édition du Concours des crus de Monbazillac. Un événement qui a signé son grand retour sur les terres bergeracoises, à la Maison des vins, au quai Cyrano.

# L'or du Périgord à l'honneur au Quai Cyrano

Ce ne sont pas moins de 39 vins, provenant de 23 domaines qui étaient en lice pour devenir la meilleure cuvée 2018 des vins de Monbazillac. Autant dire que la sélection était rude pour la trentaine de connaisseurs ou néophytes - restaurateurs, sommeliers, maîtres d'hôtel, vignerons...- venus déguster ces grands crus. D'autant que les dégustations se sont déroulées à l'aveugle sous forme de matches deux contre deux éliminatoires. « *Un peu comme au tennis* », mentionnait justement Guillaume Barrou, responsable de la section Monbazillac de la Fédération des vins de Bergerac et Duras (FVBD). Chaque participant était donc muni de deux verres à pied, l'un orné d'un ruban bleu, l'autre d'un ruban blanc. Après avoir annoté leurs commentaires sur un carnet de dégustation, ils avaient pour mission de lever, en même temps, l'un des verres de vin qu'ils avaient préférés. Jusqu'à ce qu'il n'en reste plus qu'un.

### LA CUVÉE PIERRE-LOUIS DU CHÂTEAU LE FAGÉ LAURÉATE DU CONCOURS

C'est donc au premier étage du quai Cyrano - une bâtisse issue de la fusion entre l'Office de tourisme et de la Maison des vins- que ces crus se sont affrontés dans le cadre du 24<sup>e</sup> Concours des crus de Monbazillac. Il s'agissait, du premier événement organisé dans la toute nouvelle structure devenue un véritable pôle de promotion du terroir bergeracois et de ses produits. Un événement organisé par l'association du concours des vins de Bergerac, en partenariat avec l'Interprofession des vins de Bergerac et Duras (IVBD) et la FVBD. « *Laissez parler votre ressenti, vos*



La cuvée Pierre-Louis de Benoît Gérardin s'est imposée face à la Sélection grains nobles de la Tour des Verdots

connaissances et votre cœur », suggérait Guillaume Barrou. Un conseil avisé de ce vigneron que les participants ont eu à cœur de suivre. « *Il faut rester objectif tout en prenant conscience du travail qu'il y a derrière* », expliquait Bruno Entor, maître d'hôtel à l'Atelier, son verre de Monbazillac en main. À ses côtés, autour de la table Guillaume Le Bongoat, sommelier du Vieux Logis, Martin Walker, journaliste et écrivain britannique, et Dimitri Romanzy, du crédit agricole Charente-Périgord, s'activent à faire preuve d'autant de minutie. Ils hument tout d'abord les arômes des crus, dont ils ne connaissent pas encore le nom, avant de goûter et d'en déceler les différentes saveurs. « *Celui-ci a des notes d'ananas confit* », estime le sommelier, interrogeant ainsi ses compères. « *Celui-là a un léger goût de violette* », ajoute Martin Walker du podcast satirique The Bugle, tout en notant ses im-

pressions sur son carnet de dégustation. « *Celui-là est encore en cours de fermentation, il y a un léger perlant en bouche, c'est bien dommage. Il entre un peu trop tôt dans la compétition* », s'accordent à dire les amateurs et spécialistes du vin autour de la table. « *Moi, j'ai préféré le verre bleu, vous allez voir qu'ils vont tous choisir le bleu* », ironisait Danièle Mazet-Delpeuch, cuisinière connue pour avoir été celle de François Mitterrand, installée à la table voisine. « *C'est bien simple, ce que l'on cherche c'est un Monbazillac qui dure le plus longtemps possible à table. Qu'il suive le repas de A à Z* », souligne le maître d'hôtel. Exit donc le traditionnel Monbazillac très sucré et fruité en bouche. « *On veut habituer le consommateur à boire un Monbazillac plus acide et fruité* », poursuit Guillaume Le Bongoat. Et, finalement, à la grande surprise de Danielle Mazet Delpeuch, c'est

bien le verre au ruban bleu qui a été sélectionné au cours de la finale. C'est donc sur la cuvée de Pierre-Louis, du domaine familial Le Fagé que les participant.e.s ont majoritairement jeté leur dévolu. Un vin produit par Benoît Gérardin, dont le nom n'est autre que celui de son fils de 6 ans. « *Cet hommage à mon enfant c'est le côté candide, frais et fruité du vin. C'est la rencontre entre l'ancienne génération et la nouvelle. L'étiquette sur cette bouteille est la même que depuis 1920. Pierre-Louis finalement, ne serait-ce pas le futur?* », confiait Benoît Gérardin, qui a pris la succession de son père, il y a six ans sur une exploitation de 48 hectares, à Pomport. Une exploitation où « *six salariés et demi* » (permanents) produisent 240 000 bouteilles de vins - toutes appellations confondues - par an.

MÉLISSA BOULAHYANE





COUP DE CHAPEAU

# Benoît Gérardin, gagnant du concours 2019 des crus de monbazillac

Avec sa cuvée nommée Pierre-Louis, le vigneron de Pomport s'est imposé, hier, lundi 23 septembre, face à 31 autres concurrents

C'est peu dire que le concours des crus de monbazillac tenait à cœur à Benoît Gérardin, vigneron à Pomport, au château Le Fagé. « Trois fois je l'ai fait et j'ai terminé Poulidor, deuxième. Je m'étais dit : pourquoi pas une année obtenir une victoire ? »

Il a bien fait car, cette victoire, il l'a obtenue hier, lundi 23 septembre. Il présentait sa cuvée Pierre-Louis, du nom de son fils. En face, 31 autres monbazillacs millésimés 2018 étaient en lice, pour un concours aux règles un peu particulières, comme un tournoi de tennis à cinq tours.

Le jury, composé d'experts et de néophytes, n'avait pas à distribuer des notes et autres appréciations afin de déterminer un vainqueur au terme d'une moyenne des résultats, mais seulement à départager deux vins qu'on lui présentait à l'aveugle. Le système est ludique, met tout le monde sur un pied d'égalité, mais peut déboucher sur l'élimination de potentiels champions dès le premier tour, sans possibilité d'être repêchés ensuite.

Étaient présentés des crus 2018, dont Guillaume Barou, vigneron et vice-président de la cave de Monbazillac, a décrit les caractéristiques : « C'est un millésime traditionnel, avec une botrytisation [NDLR: pourriture noble qui concentre les sucres] qui a mis du temps à faire son apparition. Il a fallu être minutieux sur les tries, et faire plusieurs passages. On a donc des vins qui ont



**Benoît Gérardin, champion 2019 des crus de monbazillac, pour sa cuvée Pierre-Louis 2018.** PHOTO G. M.

l'image de ce à quoi les gens s'attendent : concentrés, avec une forte expression et sirupeux. Mais ils sont aussi sur le fruit, une nouvelle tendance pour les gens qui sont moins sur le sucre. » Et de résumer : « On a des cuvées variées aux profils très différents. »

Les jurés répartis par tables, les éliminations ont débuté. Seizièmes, huitièmes, quarts, demi et enfin la finale, opposant La Tour des Verdots avec sa sélection de grains nobles, contre la cuvée Pierre-Louis, du château Le Fagé. Le résultat a été serré : 12 voix pour le premier contre 17 pour le second qui s'est donc imposé.

C'est en solide technicien que Benoît Gérardin a accueilli la nouvelle : « C'est une cuvée à 90 % de sémillon, 10 % de sauvignon et quelques raisins de muscadelle, mais sur une quantité que je ne connais pas, car ces vignes ont 80 à 90 ans. À l'époque, quand il manquait un pied de vigne,

les anciens prenaient indifféremment un pied de sémillon, de sauvignon ou de muscadelle. »

En bouche, cette cuvée comporte un « grammage de sucre résiduel relativement haut, plus de 170 g de sucre [NDLR : par litre], et un petit peu de bois aussi ».

Outre la récompense du bon travail fourni par le vigneron, cette victoire lui donne droit à un clip promotionnel d'une valeur de 1500 euros, offert par l'Interprofession des vins. Avec ce trophée, le château Le Fagé succède au domaine de Grange Neuve, d'Anthony Castaing, primé lors de l'édition 2018.

**Grégoire Morizet**