



GAULTMILLAU OCTOBRE 1990 **V^{es} OLYMPIADES LA FRANCE AU FINISH**

D'une vaste entreprise viticole en pleine Napa Valley. Quatre-vingt-quatre échantillons de sauvignon de toute la Californie ont été réunis. Avec douze dégustateurs californiens, nous en avons désigné dix, qui se sont retrouvés face à dix sauvignons français venus de Sancerre, de Pouilly-Fumé, de Touraine, de Bordeaux... ou du Roussillon.

La finale a eu lieu le 31 juillet dernier au Méridien-Montparnasse à Paris. Une soixantaine de dégustateurs sont venus de toute la France : cavistes, oenologues, sommeliers, acheteurs, ou amateurs très éclairés. Nous les avons répartis en trois jurys. A l'aveugle, et sans préjugés, ils ont goûté, noté... avant de se « refaire la bouche », comme en Toscane, avec un peu d'huile d'olive (1^{re} pression Carapelli : un premier cru) versée sur une tartine de pain et saupoudrée de sel (essayez!). Le palmarès qui suit est leur classement.

On peut en tirer quelques rapides conclusions. La première est que les palais français préfèrent les vinifications françaises « modernes » : Calissanne en Provence, Montus en Madiran et Marionnet en Touraine. Ils cherchent les tanins (en rouge), les arômes (en blanc), et exaspèrent leurs spécificités : des hommes et des terroirs. Les Italiens mettraient plutôt en valeur le fruité, les Espagnols une certaine finesse « bourguignonne », et les Californiens l'ampleur. La deuxième est que, si partout de superbes vins français arrivent en tête, d'autres superbes vins français sont totalement dépassés par leurs concurrents étrangers potentiels.

Les Californiens parlent de « sauvignon blanc » ou de « fumé blanc ». Ils n'hésitent pas dans certains cas à y adjoindre un petit pourcentage d'autres cépages (chardonnay, semillon). La plupart de leurs blancs sont partiellement élevés en bois. Les vins sélectionnés (sur plusieurs millésimes) proviennent de la Napa Valley et de la Sonoma Valley (à l'ouest), les deux principaux terroirs des grands vins du nord de San Francisco.