

Une fois de plus, des bouchons sont à prévoir dans les allées du salon du vin

Aujourd'hui débute au parc de la Ramie la 37^e édition du salon du vin : 304 exposants seront présents cette fois-ci, 13 000 visiteurs sont attendus. Parmi les nouveautés à découvrir : des liqueurs des Vosges, du Saint-Nectaire biologique, du rhum de Martinique ou encore des vins argentins.

PAR HÉLÈNE LANCIAL
seclin@lavoixdunord.fr

SECLIN. Hier après-midi, les diables chargés de cartons filaient déjà à toute allure dans les allées du chapiteau implanté dans le parc de la Ramie. Dès le matin, les viticulteurs et autres producteurs se sont affairés à l'installation de leurs stands. C'est ici que des milliers de bouteilles seront dégustées et vendues durant quatre jours. Les accents chantant qui fusent laissent facilement imaginer les breuvages gorgés de soleil...

À l'occasion de cette 37^e édition, « plus de 13 000 visiteurs sont encore une fois attendus, un chiffre qui reste stable depuis de nombreuses années. Comme toujours, il y aura beaucoup de Belges, 35 % environ, ça ne change pas », lance Anaïs Lemarchand qui coordonne l'organisation du salon. 304 exposants proposent leurs produits dont bien évidemment du vin de toute la France mais aussi de la charcuterie, du fromage, du rhum et autres spécialités régionales.

LES NOUVEAUTÉS

Les liqueurs de Miranille arrivent tout droit des Vosges et sont à base de vanille et de mirabelle. Les rhums, eux, sont présents sur le salon depuis plusieurs éditions,

mais cette année, c'est le rhum martiniquais qui fait son entrée en scène. On reste dans l'exotisme avec des vins argentins et roumains qui débarquent pour la première fois. À noter également la présence d'un producteur de Saint-Nectaire biologique, un vendeur de sirop d'érable et le retour des spécialités corses absentes depuis plusieurs années. Dans un tout autre registre vous pourrez vous laisser tenter par une dégustation de vins à domi-

“ 13000 visiteurs sont encore une fois attendus. Un chiffre qui reste stable depuis de nombreuses années. ”

ANAÏS LEMARCHAND

cile. Chacun pourra retrouver aussi les producteurs habituels qui pour certains viennent depuis plus de dix ans. « Ce qui nous démarque des autres salons de vin c'est que l'on refuse de faire venir des commerciaux, ce sont tous des vignerons qui sont là pour expliquer leur travail aux visiteurs », rappelle Anaïs Lemarchand. ■

Le salon du vin, parc de la Ramie : vendredi, samedi et dimanche de 10 heures à 20 heures. Lundi de 10 heures à 18 heures. Entrée libre. Possibilité d'acheter un verre de dégustation à deux euros.



Trois cent-quatre exposants sont présents pour la 37^e édition du salon du vin.

Au Salon des vins de Seclin, quelles bouteilles s'accorderont avec l'été ?

Puisque le soleil vaincra, il sera bientôt le temps de retirer la bâche du barbecue et d'installer la table à manger de jardin. Quels vins servir avec un repas estival ? En compagnie du sommelier Éric Dugardin, nous avons profité du Salon des vins de Seclin pour apporter un début de réponse à la question...



Éric Dugardin, meilleur sommelier de France 1987-1988, a accepté d'arpenter les allées du Salon des vins pour trouver les nectars qui accompagneront un repas ensoleillé.

PAR BENOÎT FABISZAK
seclin@lavoixdunord.fr

SECLIN. L'alcool est à consommer avec modération et il est vivement conseillé - voire obligatoire ? - de ne pas laisser ses proches prendre le volant après quelques verres. Une fois ce principe établi, rien n'empêche de déboucher quelques bons vins pour accompagner la convivialité d'un repas ensoleillé. Sur la forme, le bruit du bouchon extirpé de n'importe quelle bou-

teille suffit. Sur le fond, autant en profiter pour que les saveurs s'accordent bien entre elles ! Avec quoi déguster un plateau de charcuterie ? Pour Éric Dugardin, vice-meilleur sommelier de France 1987-1988, « il faut un vin avec du relief et une belle acidité, pour contrer le gras. On peut partir sur un blanc ou un rosé, en écartant tout de suite les vins doux. Si c'est un vin rouge, il faut qu'il soit fruité et généreux ».

Direction les allées du Salon des vins de Seclin, qui se tient au parc de la Ramie jusqu'à demain. Avec 304 exposants, il serait difficile de

goûter tous les vins pour trouver le nectar recherché. Le sommelier, qui souhaite rencontrer les

« Avec des pêches ou des abricots, un grand liquoreux de Bordeaux est une valeur sûre. Pour du chocolat, un porto ou un muscat de Rivesaltes. »

nouveaux producteurs, s'arrête chez Guillaume Blancher, jeune vigneron du Rhône qui en est à sa

deuxième vendange et propose juliéna et beaujolais. Sa cuvée Croix Barraud (rouge), un vin rond et charnu aux arômes de fruits rouges, se mariera très bien avec des charcuteries. La cuvée Granite (rouge), bien équilibrée et aux tanins soyeux, accompagnera salades et barbecues.

Un peu plus loin, Éric Dugardin retrouve l'épouse d'un producteur de la vallée du Rhône qu'il connaît bien : Alain Ignacé. Il goûte un vaqueyras rouge, cuvée Intuition. « Il a beaucoup de longueur. Ce serait parfait avec une terrine. » Au stand du domaine de

Chantelle, place cette fois à un cahors cuvée Passion. « On retrouve l'expression d'un raisin bien mûr, avec des notes de prune, de raisin et de fruits noirs : celui-là ira très bien avec un magret fumé, une salade de gésiers et des grillades ».

Pour le fromage, des vins plus complexes peuvent être servis, qui seront conservés jusqu'au dessert, s'il s'agit de fruits rouges de saison. Selon Éric Dugardin, « avec des pêches ou des abricots, un grand liquoreux de Bordeaux est une valeur sûre ». Avec du chocolat ? « Un porto ou un muscat de Rivesaltes. » ■

Comment cracher le vin tout en le goûtant ?

S'il y a un endroit où l'on peut cracher en public sans que cela soit inapproprié, bien au contraire, c'est bien à un salon des vins ! Soit parce que l'on conduit, soit pour être encore debout et alerte au quinzième verre goûté...

Pour Éric Dugardin, la première règle, c'est d'être équipé au moins d'un gobelet. Au Salon des vins de Seclin, tous les stands ont un crachoir à disposition. « Il y a 7 ou 8 ans, c'était rarement le cas ! », confie le sommelier.

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, l'exercice n'est pas un pis-aller, et permet de bien ressen-

tir les saveurs. « Il faut prendre très peu de vin dans sa bouche, explique Éric Dugardin. L'acte doit être associé à quelques succions, comme si on avait une paille, pour que le liquide s'oxygène et qu'il développe toutes ses qualités. Cela permet de mieux révéler les arômes et les tanins. Il y a un phénomène parallèle, cela va permettre au vin de s'adapter plus progressivement de la température ambiante à celle du corps. » À ce moment-là, le vin montrera tout ce qu'il pourra donner lors de la consommation. Au bout de deux ou trois secondes, on peut le recracher.

Une fois la bouche vide, « tout ce qui a tapissé le palais et les papilles, mêlé à la salive, va également se libérer ». On connaîtra dès lors les arômes qui restent en bouche et leur longueur.

Il est à noter cependant que, en raison de la salive, une partie du vin, même s'il est recraché, passe dans l'organisme : si l'on répète le geste une vingtaine de fois, mieux vaut faire attention. ■ B. FAB.

Le Salon des vins de terroir et produits régionaux est ouvert aujourd'hui de 10 h à 20 h et demain jusqu'à 18 h, au parc de la Ramie à Seclin. Entrée libre. Parkings rue Marx-Dormoy et rue des Martyrs.



Les stands des salons des vins sont aujourd'hui équipés de crachoirs. Ce n'était pas toujours le cas il y a quelques années.